MONATSCHRIFT FUR POMOLOGIE & PRAKTISCHEN OBSTBAU

Digitized by Google

THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Monatsschrift

für

Pomologie & praktischen Obstbau.

Unter Mitwirkung

von

Hofgartenmeister **Borchers** in Herrenhausen; Lieutenant **Donauer** in Coburg; Director Dr. **Fickert** in Breslau; **C. Fischer**, pens. Pfarrer in Kaaden in Böhmen; Geheimerath **G. von Flotow** in Dresden; Gutsbesitzer **von Hoverbeck** in Nickelsdorf bei Wartenburg in Ostpreußen; Stadtpfarrer **Hörlin** in Sindringen, O.-A. Oehringen; Hofgärtner **H. Jäger** in Eisenach; Medicinalassessor **Fr. Jahn** in Meiningen; **de Jonghe**, Pomolog in Brüssel; Garteninspector **F. Jühlke** in Eldena; Professor Dr. **K. Koch**, Generalsecretär in Berlin; Pfarrer **Koch** in Burgtonna bei Gotha; **Ed. Lange**, Professor in Altenburg; Dr. **G. Liegel** in Braunau am Inn; Kunst- und Handelsgärtner **Heinr. Maurer** in Jena; Professor Dr. **Medicus** in Wiesbaden; Apotheker **Schenkel** in Ludwigsburg; Oberförster **Schmidt** in Blumberg in Pommern; **Siebenfreund**, Apotheker in Tyrnau in Ungarn; Garteninspector **Stoll** in Miechowitz bei Beuthen in Oberschlesien; Pastor M. **Thieme** zu Bennborf bei Frohburg; Ministerialrath **von Trapp** in Wiesbaden; Baron **von Trauttenberg** in Prag; **C. von Zallinger** in Bozen; Obergärtner **Zaruack** in der K. Landesbaumschule bei Potsdam,

herausgegeben

von

J. G. C. Oberdieck und **Ed. Lucas**,

Superintendent zu Jeinsen bei Hannover. — K. W. Garteninspector in Hohenheim bei Stuttgart.

Vierter Jahrgang.

Mit 3 Tafeln colorirter, 1 Tafel schwarzer Abbildungen und vielen Holzschnitten.

Stuttgart.
Verlag von Franz Köhler's Buchhandlung.
1858.

Digitized by Google

Verantw. Red.: Ed. Lucas in Hohenheim. — Stuttgart, Verlag von Franz Köhler; Druck von E. Greiner.

Digitized by Google

SB354
M62
1858

Register.

I. Allgemeines über Obstcultur, Verbreitung und Hebung derselben, Bericht über den Zustand derselben, Versammlungen und Ausstellungen.

	Seite
Bock: Obstbau bei Frankfurt a. M.	185
Fickert: Obstausstellung in Breslau 1857	53
Fischer: Obstcultur im Saazer Kreis Böhmens im Jahr 1857	207
v. Flotow: Einwirkung der dießjährigen Witterung auf verschiedene Obstsorten	66
Jäger: Obstbau an der Werra	240
Hauser: Obstausstellung in Hall 1857	56
Heyd: Ueber den Obstbau in Obernborf	224
Lange: Anforderungen des Obstbaus an unsere Pomologen	13
Lucas: Die Obstausstellung in Cannstadt	25
„ Versammlung in Wiesbaden	329
„ Nachtrag dazu	370
„ Reise nach Straßburg und Bollwiller	241
Oberdieck: Große Obstausstellung in London	308
„ Obstausstellung in Hildesheim 1857	52
Otto: Obstbaumzucht in Amerika	311
Kehl: Abschätzung von Obstplantagen bei Expropriationen	274
Kolb: Instruction für einen Oberamtsbaumwärter	360

II. Specielle Pomologie.

Behrens: Der Pomologen-Congreß zu Lyon	121
v. Call: Obstabdrücke	15
Donauer: Pomologische Bemerkungen	161
Haffner: Kernobstsorten von Kadolzburg	165
v. Hoverbeck: Ueber Obstnamen	197
„ Bericht über einige Obstsortimente von der Gothaer Ausstellung	226
Koch: Abkürzung und Revision der Obstnamen	237
Liegel: Beschreibung neuer Pflaumen	281
„ Werth einer Pflaumensteinsammlung	164
Lucas: Vorschläge über Abänderung unpassender Obstnamen	179
Oberdieck: Ueber Abänderung von Obstnamen	199
„ Nachträgliche Aehrenlese vom pomologischen Feld in Gotha	8
Major v. Schiller: Pomologische Mittheilungen aus dessen Nachlaß	201

III. Systematik, Physiologie, Chemie.

	Seite
Jahn: Classification der Birnen	34
v. Flotow: Beobachtungen an den Blüthen der Aepfel, Birnen und Quitten	293
Lange: Die Ausartung der Obstbäume	313
„ Einfluß des Klima's auf Dauer und Tragbarkeit der Obstsorten	73
Müller: Witterungstabelle von Züllichau	44
Oberdieck: Wie wächst Edelreis und Wildling zusammen?	79
Schamal: Kleine Polemik (Beschneiden der Wurzeln beim Verpflanzen)	141
Schenkel: Verkleinern der Knochen durch Pferdedünger	220
„ Ueber Beschneiden und Nichtbeschneiden beim Verpflanzen	349
v. Trapp: Verhältniß von Wurzel und Krone	78

IV. Probe- und Sortenbäume.

V. Baumschnitt.

Bock: Weincultur in Töpfen	176
Hauser: Ueber Zwergbäume und deren Grundstamm	212
Lucas: Ablactiren zur Vergrößerung der Frucht	155
Lucas: Neue Spalierbaumformen. Mit Abbildungen	241

VI. Obstbaumzucht im engeren Sinne.

Crome: Pomologische Notizen	192
Hörlin: Mittheilung aus den Frauendorfer Blättern	58
Löffler: Prunus cerasifera als Unterlage für Pfirsiche	119
Lucas: Winterveredlung	295
Malicoa: Edle Setzlinge statt Wildlinge in die Baumschule zu pflanzen	168
Müller: Ueber Obstsaaten	310
Mäschen: Ueber Veredlung u. s. w.	382
Oberdieck: Herbst- u. Wintercopulation	295
„ Mittel, verpflanzte Bäume, die nicht austreiben wollen, in's Leben zu bringen	264
Schamal: Das Entblättern der im Herbst verpflanzten Wildlinge	22
Siebenfreund: Einfluß der Obstkerne auf die Vegetation der Wildlinge	76
Stoll: Das Veredeln im Winter	362

M351673

Digitized by Google

Seite

Lucas: Vortrag in Gotha über neue Erfahrungen in der Obstbaumzucht . . . 45

VII. Obstbau, Baumpflege, Düngung.

Fischer: Erziehung stärkerer und schönerer Bäume 176
„ Versetzen ohne Beschneiden der Zweige 120
Lange: Mittheilungen über Obstbaumzucht 103
Lucas: Johannsberg bei Creglingen . . 173
„ Beschreibung meines Obstgartens 15
Ostertag: Rother Klee auf Baumgütern 156
Schenkel: Pfropfen älterer Bäume . . 182
Sprekelsen: Ein Tag bei de Jonghé in Brüssel 91
Vogel: Nutzen der Bienenzucht für den Obstbau 170
Oberdieck: Die ältere und neuere Methode des Beschneidens beim Baumsatz 352
Zusatz von Lucas 355
Schenkel: Ueber Beschneiden und Nichtbeschneiden beim Verpflanzen 349

VIII. Obstschutz, Obstkrankheiten.

Becker: Der Wickler 303
Schamal: Vertilgung der Engerlinge . 269
„ Vertilgung der Ameisen . . 183
Schenkel: Die Bleichsucht od. Gelbsucht 97
Siebenfreund: Nutzen und Schaden der Maulwürfe 188
Thieme: Absterben der Zwetschenbäume 1858 300

IX. Obsternte, Obstbenutzung, Obsthandel.

Jäger: Obstbenutzung in Thüringen . 276
Lucas: Rheinisches Apfelkraut und erstes Obstcompot 219
„ Obsterträge in Württemberg 1857 240
Sommer: Guter Mostessig 188
Thieme: Aufbewahrung des Winterobstes 100

X. Werkzeuge und Materialien.

Bürkle: Arsenikfreie Schwefelschnitte , 189
Dauringer: Kaltflüssiges Baumwachs . 107
Lucas: Neuere Obstbaumwerkzeuge mit Abb. 101
„ Ablegerzange und Ringelzange . 154
„ Pariser Obstschälmesser 189
„ Reutlinger Baumschaare . . . 361
Oberdieck: Kaltflüssiges Baumwachs . 272
Rehm: Zwei neue Baumscheeren . . . 24
Schenkel: Sägspäne für Gartenwege . 175

XI. Literatur.

Arnoldi'sches Obstcabinet 367
Bericht über den landw. Verein in Zwätzen 277
v. Comini: Die Traubenkrankheit . . 116

Seite

Ernst, das Nothwendigste in der Obstbaumzucht 29
Haffner, die Hebung des Obstbaus in Bayern 363
Illustrirtes Handbuch der Obstkunde 365
23. Jahresbericht der Schlesischen Gesellschaft 307
Jahresbericht des Gartenbauvereins für Schleswig, Holstein und Lauenburg . 223
Koch, Hilfskalender 368
Köhler, Anleitung zur Erziehung und Pflege der Obstbäume 277
Köhler, Anleitung zum Weinbau . . 277
Lucas, Auswahl württemb. Obstsorten. I. Aepfel 222
Maurer, das Beerenobst unserer Gärten 159
Natural History of New-York . . . 114
Rubens, Winzerbuch 160
Schübeler, Geogr. Verbreitung der Obstbäume in Norwegen 31

XII. Personalnachrichten.

C. Bräuchler, Oeffentliche Belobung . 311
Maurer, Großh. Hofgärtner 371
Carl Wittling in St. Stefan in Kärnten † 44

Beschriebene Obstsorten.

1) Aepfel.

Danziger Kantapfel mit Abb. 222
Luiken-Apfel mit Abb. 222
Prinzenapfel mit Abb. 222
Engl. Birn-Reinette 120
Carmeliter-Reinette mit Abb. 33
Reinette von Orleans mit Abb. . . . 45
Langton's Sondergleichen mit Abb. . . 222

2) Kirschen.

Schöne von Marienhöhe 225

3) Pflaumen.

Aprikosenpfl., Brannauer 7
Aprikosenpfl., Royers 281
Chenactady 8
Chenectady Catharine 7
Damascene, Belgische 7
Domina 7
Eierpflaume, Herrenhauser 281
Firbas' Schüttenhoferin 8
Frühpflaume, Rivers 7
Goldpflaume, Esperens 281
Königspfl., Firbas' 281
Pflaume von Montfort 281
Pflaume, Walthers 281
Zwetsche, Freudenberger 281
Zwetsche, Riesen- 281
Zwetsche, Schamal, Früh- 281

4) Weintrauben.

Oportotraube, Portugieser 306

Digitized by Google

Vorwort.

Indem wir hiemit das erste Heft des vierten Jahrganges der Monatsschrift den verehrten Lesern überreichen, müssen wir zugleich unsere herzliche Freude darüber äußern, daß nunmehr nicht nur unser Journal, dessen Leserkreis sich mehr und mehr erweitert, in seinem Fortbestehen als ziemlich gesichert betrachtet werden darf, sondern daß wir auch der Zukunft immer mehr mit frohen Hoffnungen für einen zunehmenden Aufschwung des Obstbaus entgegensehen; das Jahr 1857 hat in dieser Hinsicht gar Manches vorbereitet.

Ohne beträchtliche Folgen für einen günstigen Aufschwung des Obstbaus kann schon die im Oktober vorigen Jahrs zu Gotha abgehaltene zweite Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter nicht bleiben, und wir haben in dem im Novemberheft des vorigen Jahrganges über diese Versammlung gegebenen Referate bereits darzulegen gesucht, welche erfreuliche Hoffnungen sich an dieselbe anknüpfen. — Zwar sind auch bereits ein paar einzelne Stimmen laut geworden, welche erklären, durch die Obstausstellung zu Gotha nicht befriedigt zu sein; die eine dieser Stimmen äußert in einem Schreiben, welches wir gleich hinter dem Referate über die Versammlung abgedruckt haben, daß die große Masse von ausgestelltem Obste auf die mancherlei Namen für dieselbe Fruchtsorte für den, der Belehrung gesucht habe, mehr verwirrend als instructiv gewesen sei, weßhalb der Wunsch ausgesprochen ist, daß auf künftigen Ausstellungen aus dem vorliegenden Obste ein möglichst vollständiges, richtig benanntes Sortiment ausgewählt und für sich ausgelegt werden möge, und ein anderer Herr schreibt uns, sich gewundert zu haben, daß mehr Uebereinstimmung in den Benennungen des Obstes nicht schon durch die Naumburger Versammlung herbeigeführt worden sei. Indeß scheint es, daß diese verehrten Herren etwas zu ungeduldige Hoffnungen für den Fortschritt einer Sache hegen, die ihrer Natur nach nur sehr langsam fortschreiten kann, und von den allgemeinen Ausstellungen erwarten, was diese ihrer Natur nach nicht werden leisten können. Den oben gedachten Vorschlag auf der nächsten allgemeinen Obstausstellung zu realisiren, mag versucht werden; wiewohl man fragen mag, ob zu Anfange einer Obstausstellung eigentlich ein Recht vorliegt und es dem Aussteller angenehm sein würde, aus den einzelnen ausgestellten Collectionen eine

Digitized by Google

Anzahl Sorten wegzunehmen und diese dadurch lückenhaft und unscheinbar zu machen. Vielleicht werden die Collectionen von eigentlichen Pomologen — deren ja auch in Gotha mehrere auslagen, in denen das Obst mit einzelnen wenigen Ausnahmen (die nie zu vermeiden sind) richtig benannt war — auf den Ausstellungen immer das bleiben müssen, woran diejenigen, welche Belehrung suchen, sich zunächst halten müssen, und wir unserer Seits werden uns bemühen, auf die nächste allgemeine Ausstellung ein möglichst zahlreiches Sortiment von richtig benanntem Obste zu senden. Möge man dann etwa die Collectionen schon geübterer Pomologen mehr bei einander stellen. Was aber den Einfluß der großen Obstausstellungen auf allgemeinere Uebereinstimmung in den Benennungen des Obstes betrifft, so kann er jedesmal nur ein mäßiger und successiv fortschreitender sein. Nicht nur werden an jeder neuen Ausstellung gar Viele sich betheiligen, die auf frühere Ausstellungen noch kein Obst sandten, sondern es hat sich auch zu Gotha abermals herausgestellt, wie wenig nach der nur zu Gebot stehenden Zeit die vorhandenen Pomologen thun können, um in den ausgestellten Collectionen die Namen zu berichtigen, zumal wenn die Aussteller nicht selbst mit gegenwärtig sind. Sollten in dieser Hinsicht die allgemeinen Obstausstellungen wirksamer werden, so müßte es möglich werden — was nach Räumlichkeit und Zeit nicht angeht — das sämmtlich ausgestellte Obst einer am Orte bleibenden permanenten Commission von geübten Pomologen zu übergeben, um im Laufe der nächsten Monate die einzelnen Collectionen immer mehr durchzugehen, — zumal man gar manche Obstsorte erst genauer kennen kann, wenn man sie bis zur Reifzeit beobachten und dann den Ausstellern, so weit die Commission selbst das Obst kannte, die rechten Namen zu melden. Denn es kommen immer Massen von provinziellem, wissenschaftlich gar noch nicht benanntem Obste vor, da das neuerdings richtiger von den Pomologen benannte Obst sich noch äußerst wenig verbreitet hat, und alles neuerdings wissenschaftlich benannte Obst wird kein jetzt lebender Pomologe schon kennen. Ja selbst dann würde noch alles das Obst unrichtig benannt bleiben, welches für die Arbeiten der Commission sich nicht lange genug hielt (in Gotha z. B. waren fast sämmtliche ausgestellte Birnen schon am 14. Oktober einem rasch überhandnehmenden Verderben ausgesetzt), oder welches als früher reifendes Sommerobst zu den Ausstellungen gar nicht weit gesandt werden kann. Wir unserer Seits, so großen Werth wir in mancher andern Hinsicht den allgemeinen Obstausstellungen beilegen, glauben doch, daß zur rascheren Verbreitung von richtiger Obstkenntniß die Anlage von Probebäumen mit richtig benannten Reisern bei Weitem mehr und rascher wirksam werden könne, und wir können die Anlage solcher Probebäume, die namentlich jeder Baumschuleninhaber sich anfertigen sollte, deren Anfertigung aber noch vielfach als zu umständlich und mühsam betrachtet zu werden scheint, gar nicht genug empfehlen. Sie liefern das Obst zugleich in dem oft etwas modificirten Kleide, welches dasselbe in den verschiedenen Gegenden und Bodenarten annimmt, gestatten im Laufe des Jahres eine ruhige Untersuchung des gewonnenen Obstes, prägen dessen Gestalt und Namen dem Inhaber der

Digitized by Google

Probebäume weit sicherer ein, als rasch vorüberrauschende und gleichzeitig eine zu große Masse von neuen Notizen bringende Ausstellungen, und würden, wenn sie nun bald recht allgemein angefertigt würden, in zehn Jahren eine ziemlich ausgebreitete Kenntniß wenigstens des besten Obstes in Deutschland verbreiten können und zur Beseitigung der schlechteren provinziellen Sorten, deren Zahl unglaublich groß ist, gar viel beitragen.

Eine weitere Hoffnung für den Aufschwung des Obstbaues gründen wir darauf, daß das verflossene Jahr eine ziemliche Anzahl von neuen Gartenbau-Vereinen wieder in's Leben gerufen hat und diese selbst Ausstellungen in ihrer Gegend veranlaßt haben. Wir haben schon bei früherer Gelegenheit genannt die Vereine zu Osnabrück, Bremen, Hildesheim, Kassel und andere, und werden Manche uns bisher selbst noch unbekannt geblieben sein. Dieß, sowie die steigende Verbreitung unseres Journals, das — wie wir aus nicht wenigen Zuschriften entnehmen — vielen Obstfreunden bisher noch ganz unbekannt geblieben war, und vorzüglich die zunehmende Geneigtheit der Buchhändler, selbst gegen ein mäßiges Honorar pomologische Schriften in Verlag zu nehmen, die man vor wenigen Jahren kaum noch unter Verzichtung auf alles Honorar zum Druck bringen konnte, zeugt von steigendem Interesse nicht bloß für Obstbau überhaupt, sondern auch wissenschaftliche Obstkunde und wollen wir wünschen, daß im Laufe des gegenwärtigen Jahres noch mancher andere Gartenbauverein sich constituiren möge und die schon vorhandenen zu immer eingreifenderer Wirksamkeit gelangen.

Als ein ganz besonders günstiges Vorzeichen eines steigenden Interesses für den Obstbau betrachten wir es ferner, daß die Zahl der Baumschulen zugenommen hat, in denen man richtig benanntes und vorzüglich gutes Obst zu erziehen sucht, daß weiter die Baumschulen, welche richtig benanntes Obst abgeben, den an sie ergehenden Bestellungen längst nicht genügen können, und daß nach vielen sonstigen Anzeichen auch das Publikum immer mehr aus der bisherigen Indolenz gegen richtige Benennung des Obstes zu erwachen scheint, sich nicht mehr mit der Versicherung begnügt, aus der Baumschule, an die man sich wandte, gutes Obst erhalten zu haben, sondern anfängt zu begreifen, daß, um von Anlage eines Obstgartens Freude und wirklichen Nutzen zu haben, viel darauf ankommt, die rechten und die zweckmäßigsten Sorten zu pflanzen. Unter den neu gegründeten Baumschulen haben wir namentlich derer uns gefreut, welche die Königliche Landdrostei zu Osnabrück auf mehreren Morgen theils schon angelegt hat, theils auf einem neuen Grundstücke von 7 Morgen mit vieler Umsicht noch weiter anlegt, um darin nur wenige, besonders passende Sorten unter dem jetzt bekannten besten Obste für die Bepflanzung der Landstraßen in der Landdrostei heranzuziehen. Möchte dieß Beispiel doch häufige Nachahmung finden! — Und was die Nachfrage nach Bäumen in den Baumschulen, die richtig benanntes Obst verbreiten, betrifft, so haben wir in letzteren Jahren nicht nur selbst zahlreiche Nachfragen nach Bäumen erhalten, die wir nicht mehr befriedigen konnten, sondern wissen auch, daß die Baumschulen in unserer Nähe, aus denen das Publikum hoffen darf, Obst unter rechtem

Digitized by Google

Namen zu erhalten (in der Gegend von Hannover z. B. die große des Herrn Lieke zu Hildesheim, die gleichfalls nicht unbedeutende des Herrn Schullehrers Wohlers zu Langern bei Stolzenau, selbst die noch nicht einmal weiter bekannt gewordene und erst in Zukunft zu ausgebreiteter Wirksamkeit kommende des Herrn Gutsbesitzers Siemering zu Adolphshof unweit Peine), längst nicht alle Nachfragen befriedigen konnten. Dazu sind uns manche bittere Klagen von Gartenfreunden zugegangen, aus renommirten Baumschulen unrichtig benanntes und selbst nicht einmal gutes Obst erhalten zu haben, und ein Gutsbesitzer in ziemlich entfernter Gegend, der einen sorgfältig bereiteten Morgen Land mit Obstspalieren bepflanzen wollte, die Concipient dieser Zeilen ihm zum Frühlinge 1858 nicht mehr abgeben konnte, erklärt sogar, obwohl er sonst noch kein gutes Obst hat, mit seiner Pflanzung zwei Jahre warten zu wollen, bis ich die Bäume ihm herangezogen hätte, indem dieses Warten leicht wiege gegen den Nachtheil und nachherigen Verdruß, unrichtig benanntes, vielleicht nicht einmal für die Tafel brauchbares Obst erhalten zu haben. Dazu sind dem Concipienten dieser Zeilen in vorigem Herbste so zahlreiche Collectionen von Obst, theils von Vereinen (z. B. denen zu Kiel und Osnabrück), theils noch mehr von Privaten, mit Bitte um Berichtigung der Obstnamen zugegangen, daß auch daraus man das steigende Interesse für richtige Benennung des Obstes abnehmen kann. Gern habe ich daher gethan, was ich in dieser Hinsicht konnte, obwohl es mich oft zum Uebermaße in Anspruch nahm.

Möchte das laufende Jahr nun auch die von uns gehegte Hoffnung verwirklichen, wenigstens ein paar Pomologische Gärten in unserem Vaterlande in's Leben treten, oder doch in Angriff genommen zu sehen. Einige, für die Zusendung unserer betreffenden kleinen Schrift „Beiträge zur Hebung der Obstcultur" warm und freundlich dankende Antworten, mit der Versicherung, die Sache in ernste Ueberlegung nehmen zu wollen, sind uns von mehreren deutschen Regierungen bereits zugegangen. Wie dem aber sei, so erfreut wenigstens Eine mit beträchtlichen Geldmitteln und in großem Maßstabe unternommene pomologische Pflanzung, die des Herrn Gutsbesitzers Clemens Rodt zu Sterkowitz bei Saaz in Böhmen sich bis jetzt eines günstigen Fortganges, und verspricht, wenn Herr Rodt, wie wir zu Gott hoffen, ein längeres Leben behält, für mehrere pomologische Zwecke, vorzüglich für weitere Prüfung der Güte der Sorten, Berichtigung der Namen und Auffindung der Synonymen, sehr wirksam zu werden. Wir haben dieser Pflanzungen schon im Vorworte zum zweiten Jahrgange unseres Journals mit Mehrerem gedacht, müssen aber hier nochmals darauf zurückkommen, um auf dieses Unternehmen aufmerksamer zu machen, welches in größerer Nähe bereits die Aufmerksamkeit so sehr auf sich gezogen hat, daß die Prager Zeitung in ihren Nummern vom 30. Sept. und 25. Okt. v. J. ausführlichere, sehr belobende Artikel über dieselbe gebracht hat.

Herr Rodt hat neben seinem Schlosse eine günstigen Boden habende Grundfläche von circa 24 hannöverschen Morgen (à 120 □Ruthen) ganz mit einer dauerhaften Mauer eingefriedigt und besonders diesen Platz reihenweise mit

Digitized by Google

Standbäumen bepflanzt, deren Zahl gegenwärtig bereits auf fast 3200 herangewachsen ist. Die fortgesetzten Reiserbeziehungen aus den besten Quellen des In- und Auslandes haben bereits eine solche Masse von Obstsorten in Sterkowitz versammelt, daß zu ihrer Unterbringung selbst die gedachte Zahl von Standbäumen nicht hinreicht und mancher Baum mehrere Sorten wird tragen müssen. Auch eine hinreichende Anzahl Probebäume ist zu Hülfe genommen, um das Geschäft der Prüfung der Sorten zu vervollständigen und zu vollenden. Die Bezeichnung eines jeden zehnten Baumes in den Reihen durch einen haltbaren Stein, der den vollständigen Namen der Sorte trägt, ist bereits vollendet, und ist dadurch und durch genaue Grundrisse der Pflanzung mit eingetragenem Namen jeden Baumes, die Erhaltung des rechten Namens zu jedem Standbaum gesichert. Die zugleich reifenden Obstsorten sind möglichst zusammengestellt, um sie in ihrer eintretenden Reife besser überwachen und übersehen zu können. Neben der Pflanzung von Standbäumen wird auch eine beträchtliche Baumschule unterhalten, die zur Verbreitung edlen Obstes einmal von größter Wichtigkeit werden wird. In diesem Sommer hat Herr Rodt bereits die ersten circa 400 Obstarten aus seiner Pflanzung und von den Probebäumen geerntet, beschreibt jede derselben genau, fügt eine Umrißzeichnung hinzu und hat überhaupt die großartigsten Kataloge angelegt, in welchen alle irgend wichtigeren Notizen über jede Sorte und jeden Standbaum eingetragen werden. Da Herr Rodt die Geschäfte in seiner ausgedehnten Oekonomie hauptsächlich durch einen guten Administrator besorgen läßt, so kann er den größten Theil seiner Zeit seinen pomologischen Forschungen widmen. Ist nun gleich von der Prager Zeitung etwas zu sanguinisch die Ueberzeugung ausgesprochen, daß Herr Rodt schon in wenigen Jahren sein Unternehmen einer neuen kritischen Prüfung so viel wie möglich aller vorhandenen Obstsorten vollenden, das unmöglich Scheinende möglich machen und die heißesten Wünsche der Pomologen befriedigen werde, und ist auch Herr Rodt selbst zu einsichtsvoll und zu bekannt mit den zahllosen Schwierigkeiten, die sich dem pomologischen Forscher entgegenstellen, um selbst der Hoffnung einer so baldigen Beendigung seines Unternehmens sich hinzugeben, so muß dasselbe doch, wenn die Vorsehung ihn nur bis zu einem höheren Alter am Leben erhält, außerordentlich wichtige Früchte für die Pomologie und den Obstbau tragen, und muß man dem Verfasser des Artikels in der Prager Zeitung völlig beistimmen, wenn derselbe sagt: „Die Mittel, welche Herr Rodt anwendet, die Opfer, welche er bringt, die Kenntnisse, welche er besitzt, die Energie, mit welcher er wirkt, und das, was in kurzem Zeitraume bereits geleistet ist, läßt das Vollbringen der unternommenen Aufgabe mit höchster Wahrscheinlichkeit erwarten. Nur eine ungewöhnliche Liebe für die Pomologie als Wissenschaft konnte Herrn Rodt zur Lösung einer Aufgabe anregen, welche eben so großartig als schwierig, aber zeitgemäß ist.“ — Von ganzem Herzen wünschen wir dem Herrn Rodt ferner Gesundheit und muntere Kraft, um sein schwieriges, aber wichtiges Unternehmen weiter zum Ziele zu führen.

Gleich lebhafte Wünsche hegen wir für alle die wackern Männer, welche

Digitized by Google

gegenwärtig der Förderung der Obstkunde mit mancher Aufopferung Zeit und Mühe widmen, vor Allem für unsere geehrten Herren Mitarbeiter. —

Wir danken auch freundlichst für jede Unterstützung, die unserem Journale im verflossenen Jahre durch zugesandte werthvolle Arbeiten zu Theil geworden ist, so wie für die freundliche Aufnahme, welche dasselbe weiter gefunden hat.

Wir waren so frei, jüngst unsern geehrten Mitarbeitern und Correspondenten unter Kreuzband eine Anzahl Anzeigen unserer Monatsschrift zu gelegentlicher Vertheilung an solche Pomologen, welche etwa noch nicht Kenntniß von unserem Journal erhalten haben, zuzusenden, und bitten dieselben hiemit freundlichst, dieser kleinen Mühe sich unterziehen zu wollen.

Besondern Dank sind wir dem Herrn Kunstgärtner E. Benary in Erfurt schuldig, welcher Veranlassung wurde, daß neun der größeren Erfurter Kunstgärtnereianstalten und Samenhandlungen auf das Uneigennützigste sich bereit erklärten, theils mit ihren Catalogen, theils Samensendungen, im Ganzen circa 20,000 empfehlende Anzeigen unserer Monatsschrift zu verbreiten, wofür wir uns gedrungen fühlen, allen diesen geehrten Herren, und zwar Herrn Appelius, Gebr. Born, Ant. Haage, Fr. Ad. Haage jun., Moschkowitz und Siegling, C. Platz, C. Schmidt, Gebr. Villain, W. Wendel und besonders Herrn Benary unsern ergebensten Dank abzustatten. In gleicher Weise danken wir Herrn Lorenz Booth in Flottbeck, welcher sich ebenfalls freundlichst bereit erklärte, eine große Anzahl Anzeigen der Monatsschrift seinen Kunden zu vertheilen.

Noch bleibt uns die Pflicht, einem der eifrigsten Pomologen der Gegenwart, dessen Wirken schon jetzt, wie dieß in Gotha zu sehen war, die schönsten Erfolge hat, und dem erst die Nachwelt wird wahrhaft dankbar sein, für die vielfache allgemeine Verbreitung sowohl der schätzbarsten Obstsorten in dem schönen Schlesien, als tüchtigen pomologischen Kenntnissen, Herrn Director Dr. Fickert in Breslau, auf das wärmste zu danken für die wiederholte freundliche und warme Empfehlung der Monatsschrift in der Schlesischen Zeitung, wie denn auch Herr Professor Dr. K. Koch in Berlin in der Berliner Gartenzeitung noch am Schluß des vorigen Jahres eine sehr wohlwollende Empfehlung und Anzeige unseres Journals gab, und Herr Oberförster Koltz in den Annalen des Luxemburger Acker- und Gartenbau-Vereins in gleicher Weise die Monatsschrift empfahl, wofür wir beiden geehrten Herren ebenfalls unsern besten Dank abstatten.

Möge bei fernerer wohlwollender Unterstützung auch der nun begonnene Jahrgang des Journals für Hebung des Obstbaus reichlich wirksam werden! Wir selbst werden nach Kräften dazu beizutragen suchen, daß unsere Monatsschrift den an sie zu machenden Anforderungen immer mehr entsprechen und ferner freundliche Aufnahme finden möge.

Jeinsen und Hohenheim, im Januar 1858.

Oberdieck. Lucas.

Digitized by Google

I. Pomologie und Grundwissenschaften der Obstcultur.

Beschreibung neuer Pflaumen von Dr. Georg Liegel, Apotheker zu Braunau am Inn.

— 296. Chenectady Catharine. I* Rang.

II. Klasse, I. Ordnung, II. Unterordnung.

Eine große, ovalrunde, grünlichgelbe, stark rothangelaufene, gut vom Steine lösliche Damaszene mit einem feinen, äußerst angenehm aromatischen Fleische. Reif gegen Ende August.

Zweige erhalten von Herrn von Buhl-Eltershofen zu Eltershofen bei Hall in Schwaben. Aus der Pflanzung des Herrn E. C. Frost in Nordamerika.

— 311. Rievers' Frühpflaume. I. Rang.

II. Klasse, II. Ordnung, I. Unterordnung.

Eine kleine, runde, schwarzblaue Damaszene, mit einem zuckersüßen, sehr edlen, ablöslichen Fleische. Reif Anfangs August.

Der Baum von Heinrich Behrens in Lübeck. Rievers ist ein englischer pomologischer Schriftsteller.

— 186. Belgische Damaszene. I. Rang.

II. Klasse, II. Ordnung, I. Unterordnung.

Eine mittelgroße, runde, schwarzblaue Damaszene, von einem zarten, recht angenehmen, vom Steine fast löslichen Fleische, reif zu Ende August.

Der Baum von Ad. Papeleu zu Wetteren in Belgien.

— 198. Domina. I. Rang.

II. Klasse, II. Ordnung, I. Unterordnung.

Eine kleine, schwarzblaue, runde Damaszene, mit einem sehr süßen, recht angenehmen, ablöslichen Fleische, reif zu Ende August.

Zweige von Herrn L. Haffner aus Kadolzburg erhalten.

— 176. Braunauer Aprikosenpflaume.

II. Klasse, II. Ordnung, I. Unterordnung.

Eine mittelgroße, gelbe, etwas roth angelaufene, rundliche Damaszene, mit einem edel aromatischen, ablöslichen Fleische, reif im halben August.

Digitized by Google

Der Verfasser erzog diese Frucht aus dem Steine der gelben Aprikosenpflaume № 20.

— 428. Firbas' frühe Schüttenhoferin. I. Rang.

II. Klasse, II. Ordnung, I. Unterordnung.

Eine kleine, schwarzblaue, eiförmige Zwetsche, mit einem ablöslichen Steine und sehr süßem, aromatischem Fleisch. Reif im ersten Drittel des August.

Der Verfasser erhielt davon Zweige von Herrn Firbas, Apotheker, Bürgermeister und Besitzer des goldenen Verdienstkreuzes mit der Krone zu Schüttenhofen in Böhmen.

— 387. Chenectady. I. Rang.

II. Klasse, II. Ordnung, III. Unterordnung.

Eine kleine, fast runde, grünlich-gelbe, stark rothpunktirt-gefleckte, unablösliche Damaszene von einem delikaten Geschmacke, reif im letzten Drittel des August.

Zweige erhalten von Herrn von Buhl-Eltershofen zu Eltershofen bei Hall in Schwaben. Aus Nordamerika.

Nachträgliche Aehrenlese vom pomologischen Felde zu Gotha.

Unter meinen in Gotha niedergeschriebenen Notaten finde ich noch Mehreres, was in den schon gegebenen ausführlicheren Bericht über die dortige Versammlung und Obstausstellung sich nicht wohl verweben ließ, gleichwohl von allgemeinerem Interesse sein dürfte und ich daher nachträglich noch mitzutheilen nicht unterlasse.

1) Zunächst fand ich durch Herrn Lepère ziemlich meine schon gehegte Vermuthung bestätigt, daß die von Diel verbreitete Birn: Köstliche von Charneu (Merveille de Charneu), welche derselbe von Herrn Kunstgärtner Hamele in Aachen erhielt und sagt, daß sie von einem Landmanne zu Charneu, unweit Aachen, aus einem Kerne erzogen sei, nicht dieselbe Frucht sein werde, welche in belgischen Katalogen jetzt als Beurré des Charneuses (Fondante des Charneuses) vorkommt, auch Poire Legipont genannt wird und, wie Herr de Jonghe in Brüssel mich benachrichtigte, von einem Herrn Legipont zu Charneu, unweit Aix la Chapelle erzogen worden sein soll. Man setzt diese nur in den zweiten Rang und beschreibt auch ihr Fleisch und ihren Geschmack anders, freilich wechselt auch die Köstliche von Charneu nach dem Boden in Güte sehr ab, und hatte ich in Gotha neben großen und delikaten Früchten aus Hildesheim ein paar aus meinem trockenen, dieses Jahr aber dürren Garten ausgelegt, die nicht halb so groß waren und nicht einmal halbschmelzend geworden sind. Herr Lepère war der bestimmten Meinung, daß die mehrmals in Gotha in schönen Exemplaren ausliegende Köstliche von Charneu, welche er auch kostete, in Frankreich Doyenné Robin genannt werde. Ueber die Herkunft dieser Letzteren ist mir noch nichts bekannt;

Digitized by Google

doch ist möglich die Nachricht, welche Diel erhalten hat, ungenau oder irrig und wollte ich die Pomologen bitten, auf die hier beregte muthmaßliche Identität aufmerksam zu sein.

2) Daß Herr Lepère anfangs auch die von mir als Marie Louise (von Humboldt's Butterbirn) ausgelegte Frucht, welche mehrere anwesende Pomologen für die auch in ihren Collectionen schon lange als Marie Louise befindliche Sorte anerkannten, mit Louise bonne d'Avranches überein habe halten wollen, jedoch sich zuletzt mit mir vom Gegentheil überzeugt habe, habe ich schon in dem allgemeinen Bericht gesagt. In der 4. bis 6. Lieferung der Annales de Pomologie de 1857 ist nun eine Marie Louise (von Mons), die auch Marie Louise nova genannt worden sei, zum Unterschiede von der älteren Marie Louise (Duquesne) sehr gut abgebildet, in der ich unzweifelhaft meine Frucht erkenne. Die Beschreibung gibt dabei an, in der Frucht seien sich die Marie Louise (Duquesne) und Marie Louise (v. Mons) sehr ähnlich, im Baume aber sehr leicht daran zu unterscheiden, daß die von v. Mons erzogene Marie Louise hängende Sommertriebe mache und noch mehr hängende Zweige habe dadurch, daß sie gern an der Spitze der vorigjährigen Sommertriebe trägt (was ganz auf meine Frucht paßt), während die Marie Louise (Duquesne) mit aufrecht stehenden Zweigen wachse. Der Bilvorder Katalog nennt die Marie Louise nouvelle (v. Mons) auch Van Donckelaer und Marie Louise Delcourt. Papeleu unterscheidet eine Marie Louise (Duquesne) Marie Louise Delcourt und Marie Louise nova (v. Mons), die er alle von erster Qualität und im Oktober und November reifend angibt. Ich habe dagegen, in der Vegetation überein (Früchte sah ich noch nicht genügend), eine Marie Louise nova von Burchardt (so viel ich weiß, weiter herstammend von v. Mons), und durch Herrn Consul Lüning in Antwerpen von Herrn v. Mons direkt eine Marie Louise nouvelle circa 1833 erhalten, die stehendes Holz hat. Dunkelheiten sind also auch hier noch aufzuklären.

3) Schon im allgemeinen Berichte werde ich erwähnt haben, daß durch die von Herrn Lepère mitgebrachten und die aus England gesandten Früchte die Ansicht sich bestätigte, daß die Curé (Monsieur le Curé) und die Vicar of Winkfield identisch und dieselbe Frucht sind, die auch ich, nur nicht in solcher Vollkommenheit als Curé hatte. Herr Lepère bestätigt mein über diese Frucht abgegebenes Urtheil mit den Worten: c'est un mauvais fruit und ein paar mitgenommene, hier untersuchte Früchte zeigten, daß sie nur eine ganz gute Kochbirn ist, die sich denn durch reiche Tragbarkeit empfiehlt.

4) Unter den Früchten des Herrn Vikars Schuhmacher aus Rammrath fand ich Bestätigung meiner Vermuthung, daß Blumencalvill und Gravensteiner identisch seien, indem derselbe als Blumencalvill meine frühere Frucht dieses Namens hatte, die ich mitnahm und hier auch den Geschmack ꝛc. ganz als Gravensteiner erkannte. Weßhalb mag nun die Frucht als Blumencalvill (Bloem soete calville) immer nur wenig Beachtung gefunden haben, und ist erst in Ruf gekommen, nachdem ein hoher Herr sie aus Italien ohne Namen nach Gravenstein gebracht hatte?!

Digitized by Google

In Belgien hat Calville de Gravenstein erst in Papeleu's Katalog Aufnahme gefunden, nachdem ein Reis davon von Herrn von Hartwiß zu Nikita bezogen war. Bestätigt sich da auch in der pomologischen Welt die Erfahrung, daß ein Prophet nirgends weniger gilt, als in seinem Vaterlande, und, wenn er was gelten soll, weit her sein muß?

5) Von Knight's Monarque lagen unter den Früchten aus England schöne Exemplare, ganz bergamottförmig, und vielleicht von Kernen der Rothen Bergamotte herstammend, jedoch, nachdem ich zwei davon hier untersucht, an Güte und delikatem Geschmacke einer gut gewachsenen Rothen Bergamotte nicht ganz gleich. Von Herrn Kunstgärtner Hartwig in Lübeck erhielt ich unter obigem Namen eine zwar ähnliche, doch anscheinend nicht identische Frucht; wenigstens war sie nach dem Stiel stark kreiselförmig zugespitzt.

6) Die auch von Dittrich aufgeführte, in Thüringen verbreitete Rothe Confesselsbirn fand sich mehrmals ausgelegt. Ein paar Früchte, die ich mitnahm, waren schmelzend, nur etwas körnig, nicht steinig im Fleische, und von süßem, sehr gewürzreichem, delikatem Bergamottgeschmack, etwas ähnlich wie bei der Rothen Herbstbutterbirn (Rothen Dechantsbirn), ja noch süßer. Ist sie nicht bloß in sehr warmen Jahren so, wie man nach ihrer Verbreitung schließen darf, so verdient sie völlig unter die sehr guten Tafelbirnen aufgenommen zu werden.

7) Mehrmals fand sich die selten vorkommende Gestreifte Hermannsbirn (St. Germain panaché) ausgestellt, die Einige rühmten; doch war keine Frucht davon recht vollkommen. Gekostet habe ich keine.

8) Von Fourcroy habe ich statuirt, daß diese Benennung nur Synonym von Diel's Butterbirn sein werde, womit auch andere Pomologen meistens übereinstimmen. Ich fand in zwei Collectionen, z. B. der des Vereins zu Saalfeld, eine Fourcroy, die sichtbar = Diel's Butterbirn war.

9) Dagegen fand ich in zwei Collectionen (die eine war die des Herrn Behrens in Lübeck, die zweite habe ich leider nicht notirt) eine Birn Friedrich von Württemberg (Frédéric Roi de Wurtemberg), die zwar der Diel'schen Winter-Sylvester sehr ähnlich war (mit der ich die König von Württemberg, welche ich von Urbanek und Herrn Geheimenrath von Flotow, auch noch von einem andern Pomologen erhielt, überein fand), jedoch nicht dieselbe schien, wenigstens weit mehr konisch und im Stiele ziemlich abgestumpft war. Kosten konnte ich leider nicht, werde mir aber Reiser erbitten. Auch von dem verstorbenen Bornmüller in Suhl habe ich eine Frédéric de Wurtemberg (trug noch nicht), die nicht die leicht kenntliche Vegetation der Winter-Sylvester hat. Ich bitte daher auch andere Pomologen, auf die Identität oder Verschiedenheit dieser Früchte noch weiter aufmerksam zu sein.

10) Die Diel'sche Bosc's (richtiger Bosk's) Flaschenbirn lag zwei Mal als Alexandre und Beurré Bosc aus, welche ich damit für identisch erklärt habe, und war von Bosc's frühzeitiger Flaschenbirn, Prinzessin Marianne und Salisbury — die überein, und so, wie ich sie habe und identisch finde, auslagen —

Digitized by Google

leicht zu unterscheiden. Freilich fand ich als Salisbury auch in Einer Collection und herstammend aus Bollweiler eine ganz andere Frucht, und will hier erwähnen, daß ich über der Identität von Bosc's frühzeitiger Flaschenbirn mit der Diel'schen Prinzessin Marianne in diesem Sommer dadurch wieder etwas zweifelhaft geworden bin, daß ein stark wachsender junger Hochstamm in der Baumschule hörnerartige Sommertriebe machte, die auch sehr stark gefleckt waren, was ich an Prinzessin Marianne und der Diel'schen Salisbury nicht bemerkte. Vielleicht kam's indeß nur vom starken Wuchse.

11) Von Herrn Präpositus Kliefoth aus Diedrichshagen erhielt ich mehrere schöne Exemplare des von ihm beschriebenen Körchower Grand Richard, die schon zeitigten und von sehr edlem Geschmacke waren.

Wie manche derartige schätzbare, so leicht nicht wieder zu gewinnende Notiz würde sich haben sammeln lassen, wenn die Pomologen nicht allzu sehr mit ihrem Auftrage, die ausliegenden Früchte so viel wie möglich zu benennen, beschäftigt gewesen wären, welche Arbeit sich doch längst nicht bewältigen ließ! Wie es mir scheint, müßte auf einer nächsten Versammlung, sollte sie auch noch einen Tag länger dauern, den eigentlichen Pomologen wenigstens Ein ganzer Tag Zeit gegeben werden, um auch für sich zu lernen. So habe ich meinerseits, da ich beauftragt war, die Aepfel mit zu bestimmen, die Birnen, selbst in den Collectionen der Pomologen, nur höchst flüchtig durchsehen können. Vielleicht lassen sich auch in Zukunft die Versammlungen und Verhandlungen wenigstens etwas abkürzen, und möchte ich die Aeußerung mir erlauben, daß eigentlich die Verhandlungen über die in Naumburg zum Anbau besonders empfohlenen zwanzig Früchte und die weiter zu empfehlenden zwanzig Sorten etwas zu viel Zeit wegnahmen, zumal ein völlig zutreffendes Resultat dadurch sich doch zur Zeit noch nicht erreichen ließ, indem theils allgemeiner bekannt — so daß aus vielen Gegenden über sie geurtheilt werden kann, meistens nur erst ältere Obstarten sind (die daher auch in der Mehrzahl empfohlen sind, und wenigstens dokumentiren, was unter den älteren Früchten sich allgemeiner und vorzugsweise bewährt hat), während gar manche neuere Sorte den älteren besten an Werth und Brauchbarkeit zu allgemeiner Anpflanzung mindestens völlig gleich stehen wird, — theils aber kaum eine Frucht wirklich überall gleich brauchbar sein wird und jede Gegend darin ihr Eigenthümliches hat, so daß z. B. die Obstpflanzer in der Gegend von Meiningen, Coburg und Altenburg besser thun werden, sich in der Wahl anzupflanzender Früchte mehr nach dem oft dissentirenden Urtheil der Herren Jahn, Donauer und Lange zu richten, als nach dem, was per majora beschlossen wurde, und nur eben im Allgemeinen und für die meisten Gegenden Deutschlands Gültigkeit haben wird.

Einiges muß ich indeß hier doch noch hinzufügen über die lehrreichen Wahrnehmungen, die man über die Veränderlichkeit mancher Sorte unter veränderten Umständen machen konnte. So lagen der Danziger Kantapfel und die Pariser Rambourreinette in gar verschiedenen Größen, Färbungen und Gestaltungen aus, doch übte sich bald das Auge, sie in beträchtlichen Veränderungen doch wieder zu

Digitized by Google

erkennen. In meiner eigenen Collection lagen die meisten Synonymen beider Früchte sichtbar identisch aus. Von der Pariser Rambourreinette hatte ich ganz übereinstimmend und von demselben Probebaume, mit Zuhülfenahme zweier Sorten aus dem Gothaer Vereinsgarten, Harlemer Reinette, Weiße Antillische Winterreinette, Reinette von Windsor, Weiberreinette, Reinette d'Angleterre, und fehlte mir die Frucht nur als Reinette de Canada, unter welchem Namen sie auch in zwei Collectionen lag. Vom Danziger Kantapfel hatte ich fünf Synonymen und hatte etliche Früchte früher als andere gepflückt, auch ein paar beschatteter gesessene beigefügt, um zu zeigen, wie die ihre Färbung in gestreifter und punktirter Manier beginnende Frucht bei dieser Zeichnung unter Umständen stehen bleibt, bei mehrerem Reifen am Baume und reicherem Sonnenstande aber immer mehr zu einer rundum getuscht rothen Färbung übergeht. Von allen Varietäten, die ich dasmal, nicht stark geröthet, ausgelegt hatte, habe ich früher schon rundum gleichmäßig roth und theils selbst dunkelroth getuschte Exemplare gehabt. Am dunkelsten war mir in diesem Jahre der recht besonnt gesessene Schwäbische Rosenapfel gefärbt, in welcher ganz mit der Diel'schen Beschreibung übereinstimmenden Frucht ich dieß Jahr den achten Namen aufgefunden habe, unter dem Diel den Danziger Kantapfel beschrieben hat. Herr Zarnack aus Potsdam urtheilt, daß auch der Diel'sche Lorenzapfel der Danziger Kantapfel sei, und ein anderer Pomolog wollte auch in dem Großen rothen Herbst-Faros den Danziger Kantapfel erkannt haben. Ich selbst hatte von beiden letzteren noch nicht genügende Fruchtproben; bestätigt sich dieß aber, so ist dieselbe Frucht unter zehn Namen beschrieben. Auch in stärkerer oder geringerer Punktirung, in Gleichheit oder Ungleichheit der Hälften, in Kürze oder Länge des Stiels sind dieselben Varietäten des Danziger Kantapfels nach den Jahren ziemlich verschieden.

Auch den Prinzenapfel konnte man in sehr verschiedenen Nüancen der Färbung und Gestaltung sehen, und aus Kiel liegen mir noch jetzt Früchte vor, die noch so völlig unansehnlich grüne Grundfarbe haben, und an der Sonnenseite nicht gestreift, sondern bloß sehr unansehnlich roth lavirt sind, daß ich selbst den Prinzenapfel darin wohl nie erkannt haben würde, wenn die Früchte nicht unter dem Namen Melonenapfel gesandt wären.

Nicht weniger konnte man vom Gravensteiner merkliche Abänderungen finden. Aus Lübeck hatte ich zwei schöne, nur matt gestreifte Exemplare ausgestellt, die hochaussehend waren und nach dem Kelche sich eigenthümlich und etwas schnauzenartig zuspitzten, jedoch, nach der dabei gegebenen Nachricht nur in diesem Jahre auf dem Baume größtentheils diese Form angenommen haben. Man wollte in Gotha einen hochgebauten Gravensteiner von dem gewöhnlichen unterscheiden, der auch in Form von der gewöhnlichen Form sehr abwich; ich nahm eine solche Frucht mit, habe aber in Zeitigung, Fleisch und Geschmack gegen den gewöhnlichen Gravensteiner keinen Unterschied finden können. Herr Garteninspektor Lucas hatte aus 2300 Fuß Höhe über dem Meere einen nicht beschattet gesessenen, ganz weißen Gravensteiner; und zwei ganz dergleichen, nicht die Spur von Streifen zeigende, im

Digitized by Google

Geschmack aber nicht zurückstehende Früchte erhielt ich als Gravensteiner aus Kiel, die die gewöhnliche Größe und Gestalt beibehalten haben.

Aehnliche Beispiele ließen sich noch mehrere anführen.

Nachträglich muß ich noch kurz einer werthvollen Sammlung Abbildungen von Obstsorten, welche der verstorbene General von Pochhammer nach der Natur gefertigt und mit zahlreichen schriftlichen Notizen über die einzelnen Obstsorten versehen hatte, erwähnen. Leider war es bei der sehr kurz gemessenen Zeit nicht möglich, diesen Schatz gehörig und mit der nöthigen Ruhe durchzugehen; er ist im Besitz des Gartenbauvereins in Berlin, welchem er als ein sehr werthvolles Vermächtniß zufiel.

Auch von Garteninspektor Lucas war eine Sammlung von Obstabbildungen, die eine ausgezeichnete Künstlerin in Stuttgart nach der Natur meisterhaft gemalt, mitgebracht, welche schon über 300 geprüfte Obstsorten umfaßt und von einzelnen Anwesenden mit großem Interesse durchgesehen wurden.

Zum Schlusse will ich noch auf eine eigenthümliche, wie mir schien, sehr zweckmäßige Baumsäge hinweisen, die in Form eines Jagdmessers — leider habe ich nicht notirt, aus welcher Fabrik — vorlag, dessen dickere Kante zu starken Sägezähnen ausgearbeitet war. Wird die andere Kante dieses Instruments stark geschärft, so kann man die Astwunden damit zugleich glatt schneiden, und ist es beim Gebrauche wohl gar nicht unbequem, wenn man die Säge, so oft man sie gerade nicht gebraucht, in eine an der Seite hängende Scheide stecken kann. Man kann mit dieser starken, aber nicht breiten Säge auch bequem zwischen engsitzende Zweige kommen.

Jeinsen, im Nov. 1857. **Oberdieck.**

Die Anforderungen des Obstbaues an unsere Pomologen.

Vom Herrn Professor **Eduard Lange** in Altenburg.

Unter den Obstsorten, welche wir bereits besitzen, ist ein so großer Unterschied in Bezug auf die Güte, Brauchbarkeit und Haltbarkeit der Früchte, sowie auf die Tragbarkeit und Dauer der Bäume, daß eine mit richtiger Auswahl angelegte Obstpflanzung leicht den vier- und mehrfachen Nutzen von einer ebenso großen unzweckmäßigen Pflanzung zu gewähren vermag. Darum ist Verbreitung richtiger Kenntnisse über die maßgebenden Eigenschaften der verschiedenen Obstsorten eine überall, wo nur Obstbau getrieben wird, und zu allen Zeiten bleibende Aufgabe der Pomologie.

Sollen wir aber durch Mittheilungen über die Eigenschaften der verschiedenen Obstsorten nicht irre geleitet werden, so ist Uebereinstimmung in deren Benennung unerläßlich, wovon wir ungeachtet vieler bereits erfolgter Verständigungen über die pomologische Nomenclatur noch immer weit entfernt sind, und wozu uns unter

Digitized by Google

Anderem auch gemeinsame Obstausstellungen und Pomologenversammlungen und dann auch die ruhige Vergleichung und Prüfung aller wichtigeren Sorten durch bewährte Pomologen immer mehr führen wird.

Die Resultate dieser Vergleichungen und Forschungen dürfen aber nicht in einzelnen Protokollen, Briefen und Zeitschriften zerstreut bleiben, sondern müssen nach einer Reihe von Jahren geordnet und wissenschaftlich zusammengestellt werden, so daß es dem wißbegierigen, gebildeten Mann nicht, wie bisher, auch künftig trotz aller Bemühung beinahe unmöglich bleibe, den richtigen Namen einer ihm in mehreren charakteristischen Exemplaren vorliegenden Obstsorte und mit diesem zugleich auch die sonstigen von ihm noch nicht wahrgenommenen wichtigeren Eigenthümlichkeiten derselben aufzufinden. Wir bedürfen daher auch übersichtliche systematische Zusammenstellungen und Beschreibungen unserer bisherigen besseren und verbreiteteren Obstsorten, ein pomologisches Handbuch, wie es in Gotha beschlossen wurde.

Soll aber irgend eine Leistung oder irgend eine Wissenschaft nicht zurückgehen und verfallen, so bedarf sie auch des thätigen schöpferischen Fortschreitens. Das gilt auch und zwar in besonders hohem Grade von der Pomologie. Wir haben bisher, von den erfolgreichen Bemühungen unseres van Mons abgesehen, größtentheils nur durch das Zusammenwirken mancherlei günstiger Zufälle eine Menge sehr beachtenswerther Obstsorten gewonnen, von denen die vorzüglichsten sich fast über alle civilisirte Länder der gemäßigten Zone verbreitet haben. Darum dürfen wir gewiß auf noch weitere Erfolge rechnen, wenn wir mit Umsicht und Beharrlichkeit von unsern besten und bewährtesten Obstsorten neue Aussaaten machen und die besten Sämlinge, bevor wir sie mit irgend einer bereits vorhandenen Sorte veredeln, einer sorgfältigen Prüfung unterwerfen. Wir werden dadurch nicht allein dann und wann eine ganz vorzügliche neue Sorte gewinnen, die überall mit den besten vorhandenen in die Schranken treten kann, sondern auch und vielleicht noch häufiger solche neue Sorten, die wegen ihrer geringeren Empfindlichkeit gegen die Kälte und andere klimatische Einflüsse und wegen ihrer damit oft zusammenhängenden größeren Haltbarkeit und Tragbarkeit wenigstens für die rauheren Gegenden unseres Vaterlands eine werthvolle Erwerbung sein werden, wenn sie auch für mildere Gegenden durch bereits vorhandene, eben so gute, aber empfindlichere Sorten als überflüssig erscheinen mögen.

So ist denn auch für die Pomologen, selbst abgesehen von den sich immer mehr steigernden Aufgaben der reinen Wissenschaft, schon als treue Mitarbeiter und Gehilfen des praktischen Obstbaues gar noch viel zu thun übrig.

Anm. d. Red. Bis jetzt sind allerdings außer dem Herrn van Mons nicht viele von entschiedenem Erfolg begleitete Samenzuchten im Allgemeinen vorgekommen und wohl mag Herr L. Müller in Züllichau einer der glücklichsten Züchter neuer Obstsorten in Deutschland sein. Auch ein eifriger Pomolog in Westphalen, Herr v. Bose, rühmt die Erfolge seiner Kernsaaten. Ich muß gestehen, daß ich von einer größern Zahl sehr viel versprechender, hier 1846 als sehr kräftige Hochstämme angepflanzter Apfelhochstämme, ungefähr 60 Stück, von welchen die Hälfte etwa bis jetzt ihre Erstlinge gaben, noch nicht eine Frucht gefunden, die ich für werthvoll genug hätte erachten können, auch nur als Wirthschaftsfrucht beibehalten und verbreitet zu werden. Mag daher Rie-

Digitized by Google

mand bei solchen Versuchen sich zu großen Hoffnungen hingeben; nützlich werden sie immer sein und ein Verlust ist ja ohnehin nicht dabei, da man die gering sich zeigenden Sorten leicht umpfropfen kann. **E. L.**

Ueber Abdrücke von Obstdurchschnitten.

Aus einem Schreiben des Herrn Baron von **Call** in Meran.

„Hier übersende ich Ihnen ein paar Abdrücke von Quer- und Längsdurchschnitten von Früchten, wie ich solche nach einem ganz einfachen Verfahren, welches überdieß keine Kenntnisse des Zeichnens erheischt, mir anfertige. Nachdem eine Frucht wo möglich so durchschnitten wurde, daß das Kernhaus genau in der Mitte regelmäßig getheilt ist, überstreicht man mittelst einer Farbe die Ränder des Kernhauses wie die ganze Frucht, oder überhaupt die Punkte, die abgebildet werden sollen, und druckt nun dieselbe auf Papier ab. Ueberfährt man die etwa erscheinenden Aderungen, die oft sehr charakteristisch sind, oder Punkte im Fleische der Frucht ebenfalls mit der Farbe, so werden auch diese naturgetreu angegeben. Will man bei gefärbten Früchten auch zugleich die Färbung des Fleisches angeben, so kann dieß ebenfalls leicht geschehen, indem man die gefärbten Parthieen mit der entsprechenden Farbe überpinselt und dann abdruckt. Das ganze sehr einfache und leicht ausführbare Verfahren, das mir als eine Erweitung der schon einigemal in der Monatsschrift bezeichneten Art, Silhouetten von Früchten zu nehmen, erscheint, dürfte für Pomologen, die keine Zeichner sind, zur schnellen Abbildung von Früchten gewiß von Werth sein."

Die übersendeten, recht gelungenen Abdrücke waren theils mit blauer, theils rother, theils schwarzer Farbe gemacht und geben in der That ein sehr treffendes Bild der Frucht. Nur hie und da ist es nöthig, eine nicht völlig ausgedruckte Linie zu vervollständigen. Das Ganze ist aber so leicht und schnell gethan, wie ich mich durch Versuche überzeugte, daß ich Herrn A. v. Call zu großem Danke für diese Mittheilung verpflichtet bin und mit mir gewiß noch manche Pomologen, welche sicher bald Gebrauch davon machen werden. **Ed. L.**

II. Praktischer Obstbau.

Beschreibung eines Obstgartens in ländlichem Styl.

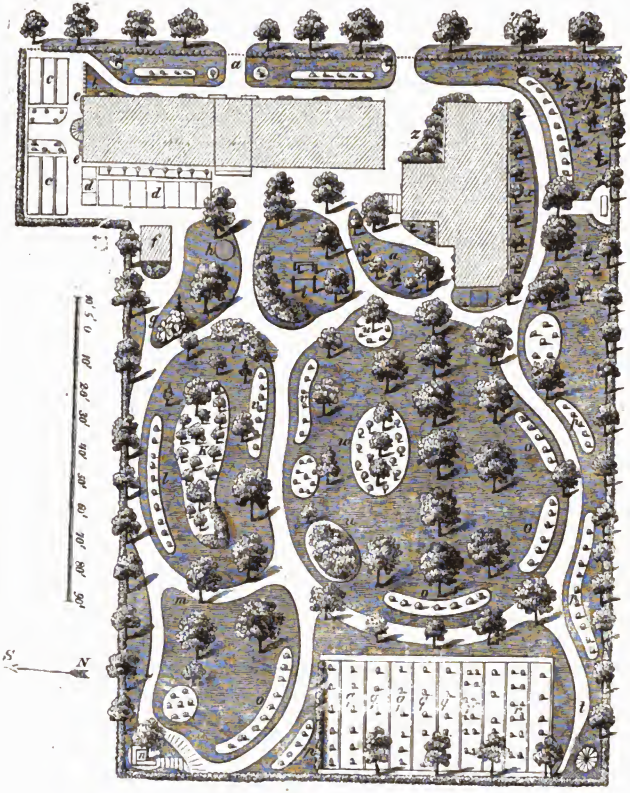
(Nebst Plan desselben.)

Von **Ed. Lucas.**

Als ich im Jahre 1844 meine gegenwärtige Wohnung hier bezog, erhielt ich auch den um das Haus gelegenen Obstgarten in Pachtung. Dieser Obstgarten bestand nur aus in regelmäßigen Reihen gepflanzten Obstbäumen

Digitized by Google

und Rasen ohne irgend einen Weg und nur gegen Westen und ein kleines Stück gegen Norden war er durch eine Umzäunung begrenzt. Jetzt gewährt dieser Garten das Bild einer englischen Anlage, bequeme Wege führen von Gruppe zu Gruppe, ein lebender Zaun umfaßt das Ganze und schon oft wurde von Gutsbesitzern diese Anlage als Muster für ähnliche Obstgärten benutzt. Vielleicht wird auch da oder dort ein Leser dieser Blätter, mit Benützung der in der folgenden Beschreibung gegebenen Winke, veranlaßt, seinen noch ganz einfachen, schmucklosen Obstgarten in ähnlicher Weise ohne große Kosten sowohl schöner als einträglicher zu machen.



Von der Straße, welche von Hohenheim über Birkach nach Stuttgart zu führt, tritt man bei a in den Garten und zu dem Wohnhaus, dessen Aufschrift, „Gartenbauschule," seine Bestimmung anzeigt. Rechts und links an dem Eingang sind Rasenplätze mit Blumengruppen. Auf letztern stehen namentlich Fuchsien, die auf diesem halbschattigen Standort sehr schön blühen und bei leichter Erdbedeckung im Freien gut aushalten, nachdem im Herbst alle Zweige nahe am Boden abgeschnitten werden. Die schöne Weigelia rosea, die hier steht, blüht jährlich überaus schön, reich und lange, und Anemone japonica erfreut noch im Spätherbst mit ihren herrlichen rosenrothen Blüthen. In den Gruppen b b steht je eine Allerheiligenweichsel hochstämmig auf Süßkirschenunterlage veredelt, durch Wuchs, Blüthe und Frucht eine Zierde des Gartens; besonders dieses Jahr sehr reich mit Weichseln behangen.

An der Westseite des Hauses sind Spalierbäume angebracht; vor Allem scheinen Zwetschen diese Lage zu lieben, indem ein Hochspalier von Lucas' Frühzwetsche (Liegel) gar herrlich gedeiht und überaus reich trägt. Dieser Baum ist sehr einfach gezogen; er bildet eine Einfache Palmette. Ich wählte einen kräftigen Hochstamm aus der Baumschule und ließ demselben 6 Zweige, die so ziemlich sich gegenüber standen, und schnitt die übrigen Zweige weg; diese 6 Zweige wurden an Latten anfangs schräg, später mehr und mehr horizontal angeheftet, die schwächern anfangs senkrechter, die stärkern wagrechter; auch pençirte ich alle seitlichen Zweige auf 2—3 Blätter, 1—2 Mal. Die Folge war, daß dieser jetzt im dritten Sommer befindliche Baum schon 2 Mal sehr reichlich trug und einen Flächenraum von 10 □′ überdeckt. Den untern Raum der Wand wollte ich durch Pfirsichspaliere bekleiden, allein die sehr heftigen Westwinde und der starke Regenschlag von Westen her sind diesen durchaus nicht günstig und ich werde 2 Birnspaliere jetzt dahin bringen. Eines der an dieser Westmauer stehenden Birnspaliere ist als Doppelte Palmette, ein Apfel in Radspeichenform und eine Birne als einfaches Spalier mit dem Herzstamm gezogen.

Südlich vom Wohnhause ist c ein kleines, warm gelegenes Gemüsegärtchen; vorzüglich werden hier Salat (besonders schöner Wintersalat), Frühlattich, Blumenkohl, Körbelrüben und Suppenkräuter gezogen; die 2 Querbeete — mit gefüllten Veilchen eingefaßt — dienten seither zu Blumen, Dahlien, Zinnia, Cosmea, Reseda, im vorigen Herbst habe ich aber in 4 Reihen Weinreben da angepflanzt, welche als niedere Rahmenspaliere erzogen werden sollen.

An der Südseite des Hauses liegt eine Laube von wildem Wein (Ampelopsis hederacea). Neben der Laube steht je 1 Pfirsichspalier und zwar die Malthesexpfirsich, eine der vorzüglichsten Frühpfirsiche, und die von Hofgärtner Müller in Cannstatt aus Samen erzogene schöne, zu den Madeleinen gehörige, Prinzessin Marie von Württemberg. Beide Sorten sind als Frühpfirsiche sehr zu empfehlen und ich rechne beide mit zu den edelsten Pfirsichsorten. d d sind 2 Mistbeetkästen, welche größtentheils zu Aussaaten und zu Vermehrungsversuchen dienen. Im vorletzten Jahre sind in denselben ganz interessante Ergebnisse der

Digitized by Google

Vermehrung bei fast allen Obstbaumarten aus Zoll langen Wurzelstücken erzielt worden. Dieses Jahr (1857) erzielte ich darin aus 2jährigem Holzapfelsamen, die ich zum Versuch so lange an einem zwar trockenen, aber etwas kühlen Orte aufbewahrt hatte, durch Frühjahrssaat gegen 5000 Apfelwildlinge. Dieselben sind schön, aber gegen die im Herbst 1856 gesäeten, aus frischem Samen erzogen, doch um 50 % zurückgeblieben. Vor der Saat wurden sie 3 Wochen in feuchte Erde eingeschlagen und in einen 5—10° R. haltenden Raum gestellt. Auf der dahinter befindlichen Rabatte stehen an der östlichen Seite des Hauses entlang eine Reihe hochstämmiger Rosen. Zwei der schönen und reichblühenden, wenn auch geruchlosen Prärierosen stehen bei e und ranken mit dem Wilden Wein der Laube zusammen bis auf das Dach hinauf, wodurch diese Fronte des Hauses einen malerischen Anblick erhält.

Bei f war ein kleines Gewächshaus mit Satteldach, ein Erdhaus für Kalthauspflanzen; es mußte leider vor Kurzem abgebrochen werden.

Bei g ist mit einem Taxus als Hintergrund eine kleine Felsgruppe für Alpenpflanzen; hier cultivire ich nette Farrnkräuter, Cyclamen oder Alpenveilchen und allerlei zierliche kleine Hochalpenpflanzen; der gegenüberstehende große Birnbaum beschattet die Gruppe leicht. Ganz in der Nähe bei h ist eine wasserdichte Grube, in welcher alles aus der Küche kommende Abwasser aufgefangen wird, vorzüglich das Fleisch-, Spül- und Seifenwasser. Diese Cisterne ist natürlich sorgfältig zugedeckt. Ist Ueberfluß von Wässer vorhanden, so wird dasselbe mittelst eines Schöpffübels auf den Rasen und an die Obstbäume ausgegossen. Dieses Wasser dient zum Begießen und ist der einzige Vorrath davon in der Nähe. Wie selten wird dieses Küchenwasser, welches so viele nährende Bestandtheile enthält und so vortrefflich zum Begießen ist, beachtet, und doch könnte durch eine ähnliche Benützung wie hier viel Arbeit und Zeit gespart werden!

Zwei Gruppen i i enthalten außer einigen Weichseln (Ostheimer) eine Parthie Haselnüsse (Barzeloner und die Rothe und Weiße Lambertsnuß), die einen sehr reichen Ertrag geben und als Dekoration sich recht gut ausnehmen.

k ist eine größere Obstgruppe; in deren Mitte stehen 2 Hochstämme (Parker's grauer Pepping und Englische Wintergoldparmäne), ein Anzahl Birnpyramiden, mehrere Pflaumen- und Kirschenbuschbäume. Unter den Pflaumen zeichnet sich eine vorzügliche Frühzwetsche aus, die ich, da ich dieselbe in der Gegend von Eßlingen fand, vorläufig „Eßlinger Frühzwetsche" genannt habe, welche sich durch ihren reichen Ertrag und schönen Wuchs schon viele Freunde erworben hat. Die Frucht zeitigt Mitte August, ist charakteristisch nach Stiel und Stempelpunkt hin fast gleichmäßig zugespitzt, der Stein vollständig löslich. Geschmack sehr gut, zwetschenartig.

Eine längliche Gruppe l zieht sich parallel mit dem Weg hin; auf derselben stehen zunächst dem Weg eine Reihe Zwergapfelbäumchen, nach der gar hübschen Methode gezogen, die wir von den französischen Baumzüchtern als Cordon horizontale kennen gelernt haben. Der Stamm der auf Johannisäpfel veredelten

Digitized by Google

Bäumchen ist an einer 1 Fuß über dem Boden horizontal hinlaufenden dünnen Latte angeheftet, während die Seitenzweige kurz eingestutzt und zum Hervortreiben von einer Menge von Fruchtholz durch oftes Entspitzen gezwungen werden. Hierdurch bildet sich eine gar schöne grüne Guirlande, die im Frühjahr im schönsten Blüthenschmuck, im Herbst mit buntfarbigen Früchten wie durchflochten das Auge entzückt. — Hinter diesem Apfelbaumspaliere ist ein solches für Birnen auf Wildlinge veredelt, aber höher und zwar so, daß zwei Horizontallatten bei 1′ und 2′ Höhe sich über die ganze Länge des Beetes hinziehen und jedem Bäumchen zwei horizontale Hauptäste gegeben sind. Die Behandlung der Seitenzweige ist ganz gleich, wie bei den Apfelbäumchen.

Der älteste hiesige Baum der Englischen Wintergoldparmäne, der vor circa 45 Jahren in die Krone gepfropft wurde, steht bei m und liefert fast jährlich herrliche Früchte in reicher Menge. Als ich den Garten antrat, waren dieselben kaum so groß, wie ein kleiner Borsdorfer; tüchtiges Ausputzen und mäßiges Verjüngen haben es dahin gebracht, daß seit langer Zeit dieser Baum wieder wunderschöne Früchte von normaler Größe trägt. Dieß zur Beruhigung solcher Gartenfreunde, welche aus der frühen Tragbarkeit dieses Baumes auf ein frühes Absterben desselben schließen wollen.

Bei n und t sind kleine Erhöhungen mit Ruheplätzen, von wo aus eine herrliche Aussicht sich auf die Schwäbische Alp darbietet, ein sehr angenehmer Aufenthalt im Sommer.

Mehrere längliche Gruppen o und p enthalten das kleinere Beerenobst und zwar die 4 Gruppen o eine in kurzen Unterbrechungen fortlaufende Reihe von circa 30 Sorten der edelsten Stachelbeeren — größtentheils von Hrn. Maurer in Jena, doch auch einige aus andern Quellen stammend —, welche bei je 4 Schuh weiter Entfernung und gehöriger flüssiger Düngung ganz außerordentlich schön und reich tragen. Unter diesen Stachelbeeren ist besonders eine mir werth, weil sie nicht nur sehr schöne, große Früchte bringt, sondern zu allererst grünt (8 Tag vor allen andern Sorten), einen auffallend geraden, aufrechten Wuchs hat und an dem ältern Holz durchaus keine Stacheln besitzt. Nur die ganz jungen Triebe haben Stacheln, allein auch weniger als andere Sorten.

Die Gruppen p p p enthalten ein Sortiment von circa 20 Sorten Johannisbeeren.

Eine Himbeerhecke s grenzt einen Gartenplatz ab, welcher in Beete getheilt ist, worauf bei q die Himbeerpflanzung angelegt ist und r r Spargelbeete sind. Die erwähnte Himbeerpflanzung ist auf die in dem ersten Jahrgang dieser Blätter beschriebene, erst in neuerer Zeit eingeführte Methode angelegt. Die einzelnen Stöcke sind je 4′ entfernt in 5 Fuß von einander abstehenden Reihen gepflanzt und jedem Stocke bei reichlicher Düngung (besonders Dungguß im Sommer) nur 2 Jahrestriebe gelassen, welche eine Höhe von 10—12′ erreichen und im folgenden Jahre unbeschnitten eine ganz außerordentliche Menge der köstlichsten und zartesten Früchte liefern. Während diese 2 Triebe vom vorigen Jahre tragen, werden abermals

Digitized by Google

nur 2 junge Schosse nachgezogen, alle übrigen entfernt und sobald die Ernte vorüber ist, auch die vorjährigen Triebe weggeschnitten. Diese Himbeerstöcke müssen an Bohnenstangen angeheftet und ihre Beeren zur Hälfte mit Leitern gepflückt werden. Wer einmal eine solche Anlage gesehen hat, wird sicher nicht säumen, sie nachzuahmen.

Zwei größere Gruppen sind die u u bezeichneten; hier sind mehrere Weichselsorten auf Süßkirschen veredelt angepflanzt und ringsum noch verschiedene Stachelbeersorten befindlich, während v v zwei längliche Beetgruppen sind, auf welchen Spalierobstbäume nach der Erziehungsart Cordon spirale, welche sich für Hausgärten ganz vorzüglich eignet (vergl. Monatsschr. 1856, S. 199), stehen. Auf der einen Beetgruppe (der südlichen) sind 24 Birnsorten auf einen Raum von circa 30′ Länge und 4′ Breite auf solche Art angepflanzt. Ich habe 5 Pfähle von je 9′ Länge genommen, am untern Theil 3′ hoch mit Theer bestrichen und 2′ tief so in den Boden eingeschlagen, daß sie einen Cylinder von 1½′ im Durchmesser bildeten; oben und in der Mitte wurden die Pfähle durch Reife verbunden. Dieß war das ganze Gestell. Je 3 Stück junge Birnbäume pflanzte ich so an jede Säule, daß sie gleich weit von einander standen und sich gut heften ließen, was sofort geschah, indem der Haupttrieb in einem Winkel von 25 Grad an diese Pfahlsäule spiralig befestigt wurde. Jeder Baum erhielt nur diesen einen Stamm, der gewunden wird und bis derselbe die Spitze der Säule erreicht hat, mindestens 18′ Länge erreicht; alle Aeste werden unterdrückt, indem die Triebe und Zweige fleißig eingestutzt und entspitzt und so zur schnellen Hervorbringung von Fruchtholz gebracht werden.

Eine größere Gruppe ist bei w. Hier stehen in der Mitte 3 Kirschbäume, 1 Große Glaskirsche von Montmorency, und 2 der in Thüringen heimischen, sehr schätzbaren Kirchheimer Weichseln; um diese herum Buschbäume von Kernobst und ringsum Johannisbeeren. Gegen den Mittelgang zu ist eine Gruppe schön blühender Staudengewächse.

xx sind zwei Plätze, von Bäumen ziemlich umgeben und beschattet, welche zum Einschlagen dienen; im Winter ist da Krauskohl, Lauch, Obstwildlinge, im Frühjahr Obstbäume, welche verpackt werden sollen (in dem Nebengebäude ist das Packmagazin), und welche daher eine besondere Benützung nicht zulassen; ich bebaue sie gewöhnlich nur mit Kartoffeln.

Gegen die nordwestliche Ecke des Gartens hin liegt ein einfacher Ruhesitz mit einem mit Epheu umschlungenen Zwetschenbaum, weiter hin eine Beetgruppe, worauf hochstämmig gezogene Johannisbeeren und mehrere Ziersträucher (Paeonia arborea) und allerlei schöne Staudengewächse angepflanzt sind.

Ein recht warmes Plätzchen ist bei z, wo ich mehrere Pflaumenbuschbäume, mit circa 50 Liegel'schen Sorten veredelt, die hier außerordentlich tragen, sowie einige hochstämmige Quitten und eine Birnpyramide, auch ein Sortenbaum, angepflanzt habe.

Nachdem ich nun so eine beschreibende Wanderung durch meinen Garten gemacht habe, bleibt mir noch übrig, einen Blick auf die Obstbäume, die den Hauptbestandtheil des Gartens bilden, und auf die Umfriedigung zu werfen.

Digitized by Google

Was die Obstbäume anbetrifft, so stehen die meisten Kernobstbäume in ihrem schönsten Alter; sie sind 50—60 Jahre alt und durch sorgfältiges Ausputzen und Reinigen, Wegnehmen des unfruchtbaren Innenholzes und Düngen in kräftigem Zustand und geben meistens sehr reiche Erträge. Durch Tragbarkeit zeichnen sich außer der Goldparmäne, die schon erwähnt wurde, besonders der Danziger Kantapfel, die Pariser Rambourreinette, Hoary Morning, Pigeon rouge, mehrere prächtige Luikenbäume, der Kleine Fleiner, der Graue Kurzstiel, die Muscatreinette, die Knaus- oder Weinbirn, die Römische Schmalzbirn aus. In diesem Garten sind allein 15 Sortenbäume, ein Birnbaum hat über 100 Sorten; meistens sind aber auf jedem Baum nur 30—50 Sorten, da sonst die Uebersicht sehr erschwert wird. Immerhin cultivire ich 6—700 und mit dem Beerenobst wohl gegen 800 Obstsorten in meinem Garten; welche das ganze Jahr hindurch eine Abwechselung von Früchten darbieten, wie sie nicht reicher zu wünschen ist. Von der Zeit an, wo die frühe Monatserdbeere zeitigt, bis wieder dahin, fehlt es nicht an Obst und während des Sommers wechseln die Beerensträucher mit Kirschen und Weichseln, denen Pflaumen und Zwetschen, Sommerbirnen und Aepfel, Herbst- und Winterobst, und die Haselnuß und Trauben folgen.

Auch die Umzäunung eines Gartens soll Nutzen bringend sein! Diesen Spruch habe ich vollständig in Anwendung gebracht. Der Weststeite und dem südlichen Vorsprung entlang ist eine Hecke von Rosa villosa, der großen Hagebuttenrose, angepflanzt, deren Früchte von den Conditoren jährlich gesucht und recht gut bezahlt werden, im Jahr 1857 wurden allein für 8 Gulden Hagebutten verkauft. Um dem kleinen Gemüsegarten am Hause Schutz vor den hier besonders rauhen Winden zu geben, pflanzte ich an der östlichen Seite eine Parthie Haselnüsse als Zaun. Die südliche Zaunlinie besteht aus Maulbeeren — meistens Morus Moretti und Morus Lou, um Laub zur Seidenzucht zu gewinnen; dicht an dieser Hecke befinden sich einige Birn- und eine Anzahl Zwetschenbäume. An der östlichen Grenze von dem einen Hügel zum andern und an der nördlichen Seite bis nahezu an die Steinbank habe ich einen Zaun von Apfelquitten gepflanzt. Dieser Strauch eignet sich ganz vorzüglich hiezu und bildet seit 7 Jahren eine über mannshohe, völlig dichte Umzäunung; der Gewinn an Früchten ist dabei auch nicht zu vergessen und die schöne, große, weiße Blüthe mit ihrem Rosaanflug gibt ihm im Juni ein überaus schönes Ansehen.

Der obere Theil des nördlichen Zaunes ist aus Weißdornen, welche eine jetzt 18′ hohe, völlig dichte Wand bilden, aus der sich eine auf einen Weißdorntrieb veredelte Sparbirn erhebt.

Die Wege im Garten sind sämmtlich 5½′ breit und aber weder mit Sand noch Kies noch sonst etwas überstreut, sondern nur gewöhnliche Erdwege; allein da sie sanft gewölbt sind und der Rasen an den Kanten kurz gehalten und öfters abgestochen wird, halten sie sich sehr gut und bei Regenwetter geht ja ohnehin Niemand im Garten spazieren.

Digitized by Google

Das Entblättern der zeitlich im Herbste zu verpflanzenden Bäume.

Nach der bisherigen Weise wird der Zeitpunkt zur Auspflanzung der Bäume im Herbste von einigen vorangegangenen Nachtfrösten, die den theilweisen Blätterabfall als Zeichen der eintretenden Holzreife herbeiführen, bedingt.

Ein derlei Zeitpunkt pflegt bei älteren Bäumen regelmäßig mit Ende Oktober, in trockenen Jahren aber (1842) auch um 3 bis 6 Wochen früher, und in außergewöhnlich feuchten Jahren (1844) um ganze 14 Tage oder noch später einzutreten. Doch sind die Sämlinge, wie auch alle jungen Edelstämmchen vermöge ihres jugendlich kräftigen Wachsthumes so strotzend in ihrer Lebenskraft, daß sie mehrere stärkere Fröste vertragen, bevor sie dem Blätterfalle näher zugeführt werden. Bei solchen müßte ich daher oft bis Mitte November zuwarten, bevor es an der — gewöhnlich schon ungelegenen — Zeit wäre, mit der Verpflanzung solcher Bäumchen in meinem hiezu stets geeigneten Sandboden den Anfang zu machen.

Das beste Mittel zu einer bedeutend früheren und zweckmäßigeren Auspflanzung bietet das Abstreifen der Blätter dar. Hiedurch wird der bei Belassung der Blätter sicherlich erfolgenden, das Einschrumpfen der Zweige und Stämmchen herbeiführenden Ausdünstung am entsprechendsten vorgebeugt.

Ueber dieses Entblättern der Bäume gelangte ich nach und nach zu folgenden, die gänzliche Unschädlichkeit des Verfahrens bestätigenden Erfahrungen.

a) Bei der Oculation im August wird am Schilde das Blatt fast ganz abgeschnitten. Der übrig gebliebene Blattstiel fällt, wenn die Arbeit gelungen ist, nach etwa 8 Tagen entweder von selber oder bei der leisesten Berührung hinweg. Es erfolgte dießfalls sichtlich schon im August eine künstliche Entblätterung und Niemand dürfte wohl hiebei zweifeln, daß aus dem angewachsenen, zur Unzeit entblätterten Auge in der Zeitfolge ein kerngesunder Baum hervorwachsen werde.

b) In dem ungewöhnlich heißen und trockenen Jahre 1842 verloren sehr viele Bäume schon Mitte August, dann aber in der ersten Hälfte des Septembers alle insgesammt ihre Blätter. Wegen dieser unzeitigen Entblätterung hielt ich manche Bäume für rettungslos verloren; doch im Frühlinge 1843 erholte sich Alles bestens und kein einziger Baum ging zu Grunde.

c) Wenn keine wesentlichen Oktoberfröste störend einwirken, so behalten die Nußbäume, Akazien, Eschen u. a. m. ihre Blätter bis November. Es tritt sonach der Fall ein, daß bei diesem naturgemäßen Vorgange das sämmtliche junge Holz gehörig verhärtet und ausreift. Im entgegengesetzten Falle hingegen verlieren gerade die erwähnten Bäume gleich nach den ersten, zuweilen sehr zeitlich eintretenden Frösten — daher zur Unzeit — ihre Blätter. Der naturgemäße Vorgang erleidet daher bedeutende Störungen und doch weist die Erfahrung genügend nach, daß durch diesen vorzeitigen Blätterabfall keine wesentlich nachtheiligen Folgen eintreten.

Digitized by Google

d) Nebenbei ist es schon allen beobachtenden Obstzüchtern hinlänglich bekannt, daß bereits mit Ende August bis Mitte September die Thätigkeit des sogenannten Safttriebes in den Bäumen nach Aufwärts bedeutend abnehme, gegentheilig aber nach Abwärts in die Wurzeln wesentlich zunehme. Die Folge davon ist, daß das stark angeregte Wurzelvermögen sich noch im selben Herbste zu verlängern anfängt. Hiedurch erscheint das gedeihliche Fortwachsen solcher zeitlich im Herbste verpflanzten Bäume im nächstkommenden Frühjahre mehr gesichert, indem sie durch ihre sogleich eingetretene Wurzelverlängerung den Auspflanzungen im Frühjahre einen bedeutenden Vorsprung abzugewinnen suchen.

Dieser letztere Umstand ist bei den Kirschbäumen, die eine länger andauernde Winterfeuchtigkeit zum Anwurzeln benöthigen, vorzüglich beachtenswerth. Ihre Auspflanzung im Frühjahre gelingt mir in meinem Sandboden nur dann, wenn sie möglichst zeitlich vorgenommen wurde und nebenbei die Winterfeuchtigkeit nicht bald verdunstet ist. Im entgegengesetzten Falle sind meine oft sehr ausgedehnten Kirschbaumpflanzungen gänzlich mißrathen.

Nach Bezahlung eines mehrmaligen, oft namhaften Lehrgeldes halte ich demnach vor Allem die Auspflanzung der Kirsch-, wie nicht minder im Drange der Geschäfte auch der andern Bäume im Herbste, vorzüglich in einem mehr lockeren als schweren Boden für bedeutend vortheilhafter, und mit Rücksicht auf das bei Auspflanzungen im Frühjahre dringend nothwendige, oft sehr kostspielige Einschlemmen, das zur Herbstzeit ganz wegfällt, für bedeutend schneller und wohlfeiler.

Unter Beachtung der vorerwähnten, das Unschädliche des Entblätterns genüglich nachweisenden Wahrnehmungen wird daher bei mir alljährlich schon in der ersten Woche des Oktober mit der Heraushebung, Entblätterung und Verpflanzung der Bäume, sowohl der schwächeren in den Baumschulen als auch der stärkeren zum Bleiben, wie nicht minder mit dem Einsammeln der Edelreiser begonnen und so lange ununterbrochen fortgefahren, bis Alles dem Wunsche gemäß an Ort und Stelle ist, bevor noch die ganz kurzen, schon stark frostigen Herbsttage, in denen ohnehin nicht mehr viel geleistet werden kann, eingetreten sind.

Das Einkürzen und theilweise Beseitigen mancher der beabsichtigten Form hinderlichen Zweige und Zapfen wird an allen diesen ausgepflanzten Bäumen erst im Frühjahre vorgenommen. Bei diesem Verfahren erfreue ich mich stets der günstigsten Resultate.

Die im Aprilheft S. 111 der Monatsschrift 1857 angedeutete, auf naturgemäße Grundsätze basirte Auspflanzung der Bäume schon mit Ende August und im September kann nach meiner bisherigen Erfahrung nur in durchgehends feuchten, die neue Wurzelbildung sehr befördernden Jahren erfolgreich unternommen werden. Eben heuer habe ich sie sehr zahlreich versucht; allein das höchst kostspielige Begießen in dem ungewöhnlich heißen September und Oktober verleidete mir die ganze Sache, und dieß um so mehr, als die meisten Pflänzlinge zwar lebensfähig, aber dennoch anscheinend ganz kraftlos da-

Digitized by Google

ſtehen und erſt im künftigen Frühjahre ein mehr oder minder günſtiges Reſultat erwarten laſſen. Mit den Scherbenbäumchen, die täglich leicht begoſſen werden können, verhält es ſich viel beſſer.

Die beſagten Edelreiſer werden ſämmtlich in einen ſchattigen Gartenwinkel auf die übliche Art eingeſchlagen und dort ſelbſt bis zum Frühjahre belaſſen, wobei zur Vorſicht gegen ſtarke Fröſte nur die Pfirſich-, Aprikoſen-, Roſen- und ähnliche empfindlichere Reiſer eine Decke von Laub oder Wirrſtroh erhalten.

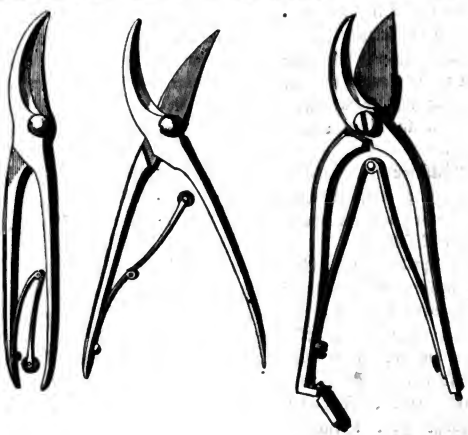
Uebrigens gilt das Vorbeſagte bloß von Pflanzungen im größeren Maßſtabe, zu denen gewöhnlich im Frühjahre, wie eben vorzugsweiſe heuer, äußerſt wenig Zeit übrig geblieben iſt. Kleinere Pflanzungen können immerhin bis zum Frühjahre verſchoben und dann erſt vielleicht noch vortheilhafter durchgeführt werden.

Jungbunzlau, am 21. Okt. 1857. **Johann Schamal.**

Zwei neuere Pariſer Baumſcheeren.

Vom Herrn Kunſtgärtner Nehm aus Leutkirch.

Auf der Obſtausſtellung in Cannſtatt, die ich beſuchte, fand ich, von Hohenheim ausgeſtellt, zwei neue Baumſcheeren, die ſehr vielfach von Praktikern beifällig betrachtet wurden, und welche wohl verdienen, hier weiter bekannt gemacht zu werden. Die beifolgende Abbildung ſtellt dieſelben ziemlich ſo dar, daß eine Beſchreibung faſt entbehrlich iſt. Die eine iſt genau 7 Dec.-Zoll groß, wovon 2″ 2‴ auf die Schneide kommen. Dieſelbe iſt ſehr langgezogen und ſo zugeſpitzt, daß



Digitized by Google

Württ. Obst- & Trauben-Ausstellung in Cannstatt
vom 27. Sept. 1857.

Digitized by Google

man sehr bequem zu der Schnittstelle hinsehen kann. Der Arm der Scheere, der nicht schneidet, ist nicht (wie sonst) breit, sondern an der Linie, wo er die Schneidefläche berührt, auch schneidig. Eigenthümlich ist hier die Feder, welche aus zwei mit einem Gelenk verbundenen einzelnen Federtheilen besteht. Hier ist die Feder in der Ruhe, wenn die Scheere geschlossen ist und wird erst gespannt, wenn der obere Theil derselben zurückgeschlagen wird, der dann mit einem Rädchen in seiner Spitze gegen den gegenüberliegenden Hebel der Scheere drückt und diese öffnet.

Die andere Scheere, 6″ 2‴ lang mit nur 16‴ langer Schneide, ist ebenfalls sehr zweckmäßig und wird von den Pariser Gärtnern jetzt häufig angewendet; sie zeichnet sich durch einen auffallend kleinen, fein zugespitzten Schneidetheil aus, während der Griff verhältnißmäßig groß ist.

Beide Scheeren sind so eingerichtet, daß sie beim Baumschnitt das Messer ersetzen können. In der bekannten Fabrik der Gebrüder Dittmar in Heilbronn werden beide Scheeren sehr schön und genau gefertigt.

III. Berichte über Obstausstellungen.

Die württembergische Obst- und Traubenausstellung in Cannstatt den 27. Sept. 1857.

(Mit Abbildung.)

Von **Ed. Lucas.**

Das Volksfest, welches jährlich zur Feier des Geburtsfestes Sr. Maj. des Königs Wilhelm von Württemberg am 28. Sept. in Cannstatt stattfindet, erhielt im verflossenen Jahre durch eine von der K. Centralstelle für die Landwirthschaft veranstaltete Ausstellung von württembergischen Obst- und Traubensorten eine sehr erhöhte Bedeutung.

Es mag hier genügen, nur ein kurzes Bild dieser in hohem Grade bewundernswerthen, ja vielleicht prachtvollsten Ausstellung dieser Art, welche seither in Deutschland stattfand, zu geben.

Lange vorher schon waren Seitens der Centralstelle die umfassendsten Einleitungen getroffen worden; die Ausstellungscommission hatte an circa 300 Obstzüchter und Pomologen des Landes, sowie an alle landwirthschaftlichen Vereine specielle Einladungen gerichtet, besonders gedruckte Listen für Obst und solche für Trauben mit entsprechenden Rubriken wurden überallhin gesendet.

In die Ausstellungscommission wurden von der K. Centralstelle außer ihren Mitgliedern: den Herren Regierungsrath v. Oppel und Regierungsassessor v. Reinhardt, noch weiter berufen und zwar für die Bestimmung und Begut-

Digitized by Google

achtung des eingesandten Obstes: Herr Stadtpfarrer Hörlin von Sindringen und ich; für die technische Begutachtung der Trauben die Herren Hofkameralverwalter Wiedersheim von Stetten i. R., Kameralverwalter Dornfeld von Weinsberg und Stadtrath Single von Stuttgart; endlich für den dekorativen Theil der Ausstellung die Herren Hofbaumeister Egle und Landschaftsmaler Herdle von Stuttgart. Zur Unterstützung bei dem Aufstellen und Ordnen des eingesandten Obstes und der Trauben wurden neben einigen Gartengehülfen und den Gartenbauschülern von Hohenheim mehrere Lehrer, die sich besonders ausbilden wollten, einberufen, und zwar die Herren Schullehrer Finkh von Aselfingen, Fritzgärtner von Jettenburg, Elementarlehrer Heyd von Alpirsbach, Lehrer und Geometer Schäfer von Freudenstadt. Außerdem halfen noch mehrere anwesende junge Baumwärter fleißig mit. Herr Kaufmann Sattler in Cannstatt besorgte die Uebernahme der Einsendungen und das gesammte Rechnungswesen.

Dkese beträchtlichen Hilfskräfte reichten gleichwohl kaum zu, um die Ausstellungsgeschäfte zu bewältigen. Auch mußte bei der außerordentlich zahlreichen Betheiligung und der großen Masse von Ausstellungsgegenständen außer dem sehr geräumigen Kursaal zur Aufstellung des eingesandten Obsts und der Trauben noch ein Nebensaal zu Hilfe genommen werden.

Im Allgemeinen über das Arrangement des Ganzen nur so viel: Den Fenstern und der hintern Saalwand entlang liefen breite, terrassenförmig hergestellte Tafeln, von denen aus gegen die Mitte zu je alle 30′ eine 15′ lange und 6′ breite, nach beiden Seiten terrassenartig abfallende Quertafel ausging, welche Quertafeln noch einen 12′ breiten Weg mitten durch den ganzen Saal frei ließen. Die Tafeln waren mit Papier überlegt und die Obstsorten in blauen Kapseln, die Trauben auf Tellern placirt. Die oberen Flächen der Quertafeln waren durch eine größere Zahl eleganter Vasen geschmückt, welche theils zur Aufstellung riesiger Blumenbouquets dienten, theils Früchte aller Art, Melonen, Liebesäpfel ꝛc., geschmackvoll arrangirt, enthielten. In die Zwischenräume zwischen den quer gegen die Mitte des Saals aufgestellten Tafeln wurden riesige Pyramiden gestellt, die theils für technische Producte des Obst- und Weinbaus, theils für die bessern Sortimente von Obst und Trauben bestimmt wurden. Vier besonders reich ausgestattete Pyramiden umgaben die in der Mitte aufgestellte Büste Sr. Maj. des Königs. Ringsum in der Höhe der Wände waren, mit Kränzen und Guirlanden umgeben, die Wappen der 64 Bezirke des Landes, in der Mitte des Saales das württembergische Wappen angebracht.

Die Eröffnung der Ausstellung fand durch Se. Majestät den König statt, Höchstwelcher am 27. September in Begleitung Sr. Majestät des Kaisers Napoleon III. die Ausstellung mit höchst Ihrem Besuche beehrte und von den interessanteren Sammlungen und sonstigen wichtigeren Ausstellungsgegenständen mit dem lebhaftesten Interesse Augenschein nahm.

An den folgenden Tagen beehrten Ihre Majestät die Königin Pauline, Ihre Majestät die Königin von Holland, Se. Königliche Hoheit der Kronprinz

Digitized by Google

und die Kronprinzessin, Kaiserliche Hoheit, sowie andere Mitglieder des Königlichen Hauses die Ausstellung mit Ihrem Besuche und äußerten wiederholt Ihre Befriedigung und Freude über die hier vereinigten herrlichen Produkte des Landes. Die Theilnahme des Publikums war eine sehr rege und man kann nach einer ziemlich genauen Schätzung annehmen, daß die Ausstellung von 13—14,000 Personen besucht worden ist.

Auch aus der Ferne beehrten mehrere hochgeschätzte Pomologen und Freunde der Obstcultur unsere Ausstellung, von denen ich hier nur Herrn Ministerialrath v. Trapp aus Wiesbaden, Herrn v. Zallinger aus Bozen und Herrn Dr. Rebtel, Vorstand der Flora in Frankfurt, anführen will.

Das vorerwähnte Arrangement des Saales ergab vier Abtheilungen, welche ziemlich genau die vier Kreise des Landes repräsentirten. Innerhalb jeden Kreises waren die Sammlungen aus den einzelnen Oberämtern in alphabetischer Ordnung neben einander gestellt und sowohl die Namen dieser Bezirke, als die Namen der einzelnen Einsender auf schön verzierten Etiketten deutlich angegeben.

Die systematisch geordnete Obstsammlung von Hohenheim war rechts und links vom Eingang aufgestellt; über dieser auf der höchsten Terrasse der Tische das systematisch geordnete Traubensortiment des Kameralverwalters Dornfeld von Weinsberg. Beide Sammlungen sollten in dieser Aufstellung den Besuchern gleich beim Eintritt Gelegenheit geben, sich einen Ueberblick über die Obst- und Traubensorten zu verschaffen, um sich sofort bei den Sammlungen der einzelnen Landesgegenden in der Ausstellung besser orientiren zu können. Betrachten wir jetzt die Ausstellung näher und zwar I. die Obst- und II. die Traubenausstellung.

I. Die Obstausstellung.

Die Einsendungen von Obst können mit Einschluß des Schalen- und Steinobstes auf beinahe 10,000 Nummern veranschlagt werden und da im Durchschnitt von jeder Nummer drei Stück Früchte eingeschickt worden sind, so ergibt sich, daß in runder Summe 30,000 Früchte in der Ausstellung sich befanden.

Da nur 10 von 64 Bezirken und zwar meist solche, deren Obstbau nicht von hervorragendem Interesse für eine Obstausstellung ist, fehlten, dagegen alle eigentlichen Obstbaubezirke und diejenigen, welche einen bedeutenderen Obstbau haben, entsprechend vertreten waren, so lieferte diese Ausstellung ein getreues Bild der in Württemberg vorkommenden Kernobstsorten. Die Zahl der ausgestellten Obstsorten wird bei den Aepfeln auf 650, bei den Birnen auf 300 berechnet, so daß recht wohl angenommen werden darf, daß mit dem Schalen- und Steinobst 1000 verschiedene Obstsorten in der Ausstellung zu finden waren. Die Zahl der einzelnen Einsendungen belief sich auf etwa 250; sehr viele Einsender hatten ihre Sammlungen den Vereinsendungen angeschlossen, daher sich die Zahl der Einsender nicht genau bestimmen ließ.

Eine Anzahl verbreitungswürdiger Obstsorten fanden seit der letzten Ausstellung eine erfreuliche Aufnahme, wie z. B. Ananas-Reinette, der schöne Prinzen-

Digitized by Google

oder Ananasapfel, der Newtown-Spitzemberg, der Oberländer Himbeerapfel, der Morgenduftapfel, der Rothe Taubenapfel, der Große edle Prinzessinapfel, der Kaiser Alexander, der Goldzeugapfel, Downton's Pepping, Langton's Sondersgleichen, die Röthliche oder Kronen-Reinette, der Marmorirte Sommer-Pepping, Parker's grauer Pepping, Königs-Reinette, Englische Granat-Reinette u. a., die Forellenbirne, die Schöne und Gute (Deutsche Nationalbergamotte), die Rothe Bergamotte, die Graue Dechantsbirne, die Rothe Dechantsbirne, die Capiaumont's und Coloma's Herbstbutterbirne, die Diel's Butterbirne, die Napoleon's Butterbirne u. a. edle Sorten, die bei der frühern Ausstellung nicht oder nur einzeln zu finden waren, zeigten sich jetzt schon häufiger und bewiesen durch ihr gutes Ansehen und ihre Ausbildung, daß an vielen Orten, wo man gegenwärtig glaubt, bessere Obstsorten gerathen nicht, dieselben doch nicht nur gut fortkommen, sondern auch weit einträglicher sind, als die so oft noch gepflanzten geringen Lokalsorten. Ueberhaupt sollten die Vereine, welche, wie z. B. die Vereine von Nürtingen, Herrenberg, Heidenheim, sehr sortenreiche Sammlungen einsendeten, unter denen oft kaum die Hälfte werthvollere und in der That einträgliche Sorten waren, es sich zur bestimmten Aufgabe machen, wenige Sorten, aber nur solche von vielfacher Nutzbarkeit, reicher Tragbarkeit und gutem, kräftigem Wuchs allmählig immer mehr und mehr unter den Landleuten einzuführen. Eine Auswahl von 50 der bis jetzt in verschiedenen Gegenden von Württemberg, wie auch in andern Ländern, erprobtesten Sorten von Tafel- und Wirthschaftsobst wurde von Stadtpfarrer Hörlin und mir bei der Obstausstellung in Cannstatt getroffen. Die Verbreitung dieser Sorten sollten sich die Vereine zur besondern Aufgabe machen; sie würden ungemein segensreich dadurch wirken. Die Namen derselben sind:

1. Aepfel.

(Die vorgesetzte Nummer ist die des Hohenheimer Katalogs.)

1. Weißer Sommer-Gewürzapfel; 14. Gravensteiner Apfel; 60. Calvillartiger Winter-Rosenapfel; 65. Weiße Wachs-Reinette; 73. Goldzeug-Apfel; 78. Champagner-Reinette; 82. Pariser Rambour-Reinette; 91. Gaesdonker Reinette; 105. Langton's Sondersgleichen; 113. Muscat-Reinette; 121. Carmeliter-Reinette; 141. Englische Spital-Reinette; 144. Aechte graue französische Reinette; 147. Königlicher rother Kurzstiel; 149. Große Kasseler Reinette; 152. Reinette von Orleans; 154. Englische Winter-Goldparmäne; 160. Luiken-Apfel; 171. Großer rheinischer Bohnapfel; 176. Kleiner Fleiner; 186. Bedufteter Langstiel, Blauschwanz; 208. Kaiser Alexander von Rußland; 289. Prinzen-Apfel; 300. Downton's Pepping; 303. Ananas-Reinette.

2. Birnen.

22. Englische Sommer-Butterbirne; 25. Weiße Herbst-Butterbirne; 29. Rothe Dechants-Birne; 32. Wildling von Motte; 43. Hardenpont's Winter-Butterbirne; 49. Wahre Stuttgarter Gaishirtle; 53. Gute Graue; 57. Punktirter Sommerdorn; 63. Capiaumont's Herbst-Butterbirne; 69. Napoleon's Butterbirne; 72. Forellen-Birne; 73. Grumkower Winter-Birne; 74. Diel's Butterbirne; 111. Rö-

Digitized by Google

mische Schmalzbirne; 126. Schneider-Birne (w)*); 140. Aechte Bratbirne (w); 141. Wolfsbirne (w); 143. Wildling von Einsiedel (w); 153. Regentin, Argenson; 161. Liegel's Winter-Butterbirne; 180. Harigels-Birne (w); 232. Winter-Dechantsbirne; 334. Pomeranzen-Birne vom Zabergäu (w); 534. Humboldt's Butterbirne (Bosc's Flaschenbirne). (Schluß folgt.)

IV. Literatur.

J. Erh. Ernst, Schullehrer: Das Nothwendigste und Gemeinnützigste aus der Obstbaumzucht. Eine vom landwirthschaftlichen Kreiscomité für Oberfranken als sehr brauchbar befundene und von der K. Regierung von Oberfranken empfohlene Schrift. In Fragen und Antworten. Mit 4 Taf. Abb. und Musikbeilage. Bamberg, Verlag von Buchner. 1856. 40 Seiten. 18 kr.

Wenn Behörden eine Volksschrift empfehlen, so ist doch mit großer Wahrscheinlichkeit anzunehmen, daß eine solche von einem Sachverständigen vorher genügend geprüft worden. Ob dieß bei dem vorliegenden Schriftchen der Fall ist, möchte ich sehr bezweifeln. Abgesehen davon, daß der Verfasser ohne Scheu aus dem Oberlausitz'schen „Obstbüchlein" (Dresden b. Arnoldi), ohne irgendwo diese Quelle zu nennen, abgeschrieben und alle Zeichnungen daraus entnommen hat, ist seine ganze Arbeit so wenig werth, daß man nur staunen muß, wie von einem Schullehrer in der That ein solches Buch geschrieben werden konnte. Wie muß es mit der Obstcultur eines Bezirks stehen, wenn sogar solche Schriften zur Hebung derselben öffentlich empfohlen werden!

Möge diese Schrift sich selbst ihr Urtheil sprechen. Hier einige Fragen und Antworten:

Fr. 2. Was ist eine Obstbaumschule? Antw.: Eine Obstbaumschule ist eine Anlage, in welche man die Kerne im Spätherbst oder Frühjahr in die Erde steckt oder säet!

Fr. 4. Wenn man aber bloß Obstbäume für seinen eigenen Hausbedarf erziehen will, was hat man da zu thun? Antw.: Dann würde man am besten thun, wenn man seinen Gemüsegarten dazu benützen würde, denn dieser hätte das zur Baumpflanzung geeignete Erdreich (!?), die rechte Lage und wäre auch durch seine Umzäunung gegen Wild und zahmes Vieh geschützt.

Fr. 5. Welches ist der Grundsatz bei Anlage einer Baumschule? Der Grundsatz ist: Der Boden der Kern- und Zuchtschule muß weniger kräftig sein, als jener, der einst für den erwachsenen Baum bestimmt ist. (Welcher Widerspruch mit Fr. 3, oder haben in Baiern vielleicht die Landstraßen, wohin die Bäume kommen sollen, bessern Boden, wie die Gemüsegärten?)

Fr. 6. Was hat man zu thun, wenn der Boden hinderlich ist? Antw. Wenn

*) w bedeutet Wirthschaftsfrüchte.

Digitized by Google

der Boden hinderlich ist, so kann er durch Zugabe des Fehlenden und Entfernung des Unzuträglichen verbessert werden! — Solcher schöner Antworten, wie die letzte, mit denen viel und doch gar nichts gesagt ist, sind häufig zu finden. — Außer Manchem ganz Unnützen und Werthlosen gibt allerdings der Verfasser auch manche praktische gute bewährte Regeln. Allein man darf nur einige Fragen mit guten Antworten gelesen haben, so kommt wieder eine der Art, wie z. B. Fr. 15: Wie erzielt man die Vermehrung der Obstbäume aus Samen? (Gutes deutsch!) Antw.: Die Vermehrung der Obstbäume durch Samen erzielt man durch das Aussäen der Kerne! — Dieß erinnert doch wahrlich an jene Frage: wie das Haus heiße, wo so viele Kranke herausſehen und der Gefragte die Antwort gibt: Ein Haus, wo schau'n die Kranken heraus, das heißt bei uns ein Krankenhaus! Dieß gilt auch von Fr. 10: „Was sind Fruchttriebe? — Die Fruchttriebe sind jene, welche Blüthen und Früchte tragen und den Hauptzweck des Baumes erfüllen." — Daß Irrthümer aller Art, wie S. 22, Wasserschosse tragen nie eine Frucht ꝛc., vorkommen, wird Niemand befremden, allein daß so viele ganz unklare Antworten vorkommen, sollte man doch bei einem Buche eines Lehrers nicht erwarten. Z. B. „Welche sind Holzzweige? — Holzzweige sind jene Zweige der Bäume, welche ihren Aesten die Gestalt und Größe verdanken!" — Was soll damit gesagt sein?

Es werden dieß Proben genug sein über den Werth des Büchleins.

Was kann dem Obstbau in Baiern mit solchen Schriften geholfen sein, mit einem Buche, dessen Verfasser so wenig Obstkenner ist, daß er ohne Weiteres all die Obstsorten, welche in dem vor circa 15 Jahren erschienenen Obstbüchlein für Sachsen empfohlen sind, mit den damals dort vorkommenden Irrthümern ohne Weiteres abschreibt und für Baiern empfiehlt? Z. B. für rauhe Gegenden: die Jagdbirn, die Markbirn (die ein warmes Spalier verlangen), während der Gravensteiner, die Pariser Rambour-Reinette, der Grüne Fürstenapfel u. a. für rauhe Gegenden ganz geeignete Sorten, für milde Lagen empfohlen sind.

Von allen Fortschritten, welche die Obstcultur seit dem Erscheinen des sächsischen Obstbüchleins gemacht, also seit 15 Jahren, ist in dieser Schrift vollständig Umgang genommen.

E. L.

Hülfsschreibkalender für Gärtner und Gartenfreunde auf das Jahr 1858; herausgegeben unter Mitwirkung von F. Jühlke, H. A. Fintelmann, Gaerdt, Legeler und Stelzner von Prof. Dr. K. Koch. Berlin bei Bosselmann.

Dieser sehr hübsche und praktisch eingerichtete Kalender zerfällt bekanntlich in zwei Theile, von denen der erste einen sehr zweckmäßigen Schreibkalender, zahlreiche wichtige Notizen über Maaß, Gewicht, Münzen, Werth von Düngungsmaterialien, von Brennstoffen, Arbeitsleistungen u. s. w., während der zweite Theil mehrere

Digitized by Google

sehr interessante Arbeiten belehrenden Inhalts enthält. Keinen Gartenfreund wird dieser Kalender unbefriedigt lassen und wir können ihn recht angelegentlich empfehlen.

E. L.

Ueber die geographische Verbreitung der Obstbäume und beerentragenden Gesträuche in Norwegen. Von Fr. Chr. Schübeler. Hamburg, bei Kittler 1857. 8. 40 S. 24 kr.

Diese kleine, sehr interessante Schrift verdient die Beachtung der Pomologen in hohem Grade, so wie sie überhaupt das Interesse Jedes, der sich für naturwissenschaftliche Forschungen interessirt, in Anspruch nimmt. Der verdiente Verfasser, Herr Dr. Schübeler, Conservator am botanischen Garten in Christiania, hat in derselben über den Obstbau Norwegens überhaupt, wie über das Vorkommen der verschiedenen Obstgattungen höchst interessante Nachrichten gegeben, auf die wir später ausführlicher zurückkommen werden.

E. L.

Personalnachrichten.

I.

Den um die Landwirthschaft erworbenen Verdiensten des Hrn. Clemens Rodt in Sterkowitz durch Beförderung der Obstbaumzucht hat der Saazer landwirthschaftliche Filialverein am 14. Okt. 1857 die silberne Medaille erster Klasse zuerkannt.

Saaz, den 14. Okt. 1857. Im Namen des Vereins der Vorstand: J. Schöffel.
Der Sekretär: J. U. Dr. Th. Hoffmann. Jos. Schneider Ritter von Schwarzenfeld.

II.

Herr Professor Dr. Karl Koch in Berlin erhielt von Sr. Hoheit dem Herzog von Sachsen-Coburg, begleitet von einem schmeichelhaften Schreiben, das Verdienstkreuz des Ernestinischen Hausordens.

III.

Für ihre hervorragenden pomologischen Leistungen erhielten vermöge höchster K. Entschließung vom 16. Dec. 1857 die verdienten Pomologen Herr Stadtpfarrer Hörlin von Sindringen und Herr Apotheker Fehleisen in Reutlingen die silberne landwirthschaftliche Medaille.

IV.

Se. Königl. Majestät haben vermöge höchster Entschließung vom 16. Decbr. dem Garteninspektor Lucas in Hohenheim, für seine eifrige und sachverständige Mitwirkung bei der dießjährigen Obst- und Traubenausstellung in Cannstatt, sowie für seine verdienstliche Wirksamkeit für den württembergischen Obstbau überhaupt, die goldene Civilverdienstmedaille gnädigst verliehen.

(Amtliche Anzeige im Wochenbl. f. Land- u. Forstw., den 16. Dec. 1857.)

V.

In der Schlesischen Gesellschaft für vaterländische Cultur ist Herr Direktor Dr. Ficker zum Sekretär der Section für Obst- und Gartenbau und Herr Kaufmann E. H. Müller zum Stellvertreter auf die nächsten zwei Jahre wieder gewählt worden.

Digitized by Google

Correspondenz.

Herrn D. in O. Mit freundlichem Dank erhalten; wir wollen besten Erfolg hoffen.

„ Sch. in B. Ueber Ihre Oculation im Mai, mit im Eiskeller aufbewahrten Reisern, bitten wir um eine kurze Beschreibung für die Monatsschrift, die gewiß vielen Baumzüchtern sehr erwünscht ist.

„ Dr. P. v. J. in B. Die Monatsschrift ist schon im Jahre 1857 im zweiten Nachtrag der Preisverzeichnisse der ausländischen Zeitungen Nr. 390 aufgeführt. Sofern der Bezug durch die K. K. östreichische Post einen Anstand hat, so werden wir die Hefte unter Kreuzband franco Ihnen zusenden.

„ A. C. in W. Die obige Nachricht auch als Antwort auf Ihren Brief. Ihre Sendung haben wir erh.; Sie haben jetzt 1 fl. 30 kr. rh. Guthaben. Wir bitten über Ihre Anwendung des Sommerpfropfens um die zugesagten Mittheilungen.

„ Dr. R. in M. Für Ihre freundlichen Glückwünsche besten Dank! und viel Erfolg Ihren pomologischen Bestrebungen, besonders im Baumschnitt.

„ Dr. Z. zu B. Der für zwei Exempl. gesandte Betrag in Papier reichte aus. Einige Kataloge werden Sie in Kurzem erhalten. Ihren zugesagten Correspondenzartikeln sehen wir mit Freude entgegen.

„ v. Fl. in Dr. Ihre letzte Zusendung mit großem Danke erhalten; bitte aber solche lieber als Paket zu senden, wie als Brief, indem dabei namhaft Porto erspart wird.

„ A. M. in C. T. Ueber Gallesio's Pomona italiana konnte ich noch nichts Näheres erfahren; in Turin soll sie im Verlag sein.

„ Cl. R. in St. Klucker nennen wir Mauersteine, die 1/2" niedriger und 1/2" dicker als gewöhnliche Mauersteine sind.

„ E. Kl. in M. b. W. Den Betrag der Monatsschrift pro 1858 bitte ich in Stuttgart anzuweisen. Es freut mich, daß es Ihnen so gut geht.

„ Schl. auf M. Ihre Tabelle über die große Obstpflanzung ist sehr praktisch. Daß Ihnen die Monatsschrift mehrfach praktischen Nutzen gewährte, ist recht erfreulich.

„ H. in H. Ueber Beerenobst ist jetzt ein Werk von H. Maurer unter der Presse, welches allen Ihren Wünschen und Anforderungen Genüge leisten wird. Dasselbe wird bis März erscheinen. Der vorige Jahrgang der Monatsschrift kostet brochirt 4 fl. und ist bei der Redaktion zu erhalten.

„ Pf. F. in K. Entschuldigen Sie nur, daß so lange keine Antwort kommt; nächstens ein langer Brief; vorläufig den besten Dank.

„ Pf. W. in St. St. Die Baumschnittmodelle werden in den nächsten Tagen abgehen.

„ Dr. L. in B. Sie haben Recht, Diel's Butterbirn wurde in Gotha vergessen.

E. L.

An die geehrten Pomologen Deutschlands.

Wir erlauben uns wiederholt zu bitten, die Bestellungen auf diesen Jahrgang recht bald und zwar womöglich bei den Postämtern zu machen. Sollten diese die Bestellung nicht annehmen, so sind wir gern bereit, gegen Francoeinsendung von 4 Gulden rhein. die Hefte franco unter Kreuzband zuzusenden.

Die Red.

Verantw. Red.: Ed. Lucas in Hohenheim. — Stuttgart, Verlag von Franz Köhler; Druck von C. Greiner.

Digitized by Google

Digitized by Google

Carmeliter Reinette.

Digitized by Google

I. Pomologie und Grundwissenschaften der Obstcultur.

Carmeliter-Reinette (Diel I. 141, Dittrich № 356), **††.

Kl. X, 2, a. Gestreifte Rothe Reinette mit offenem Kelch.

(Mit Abbildung.)

Synonyme: Forellenreinette, Reinette truité in Bollwiller, Lange rothgestreifte grüne Reinette (Diel), außerdem häufig als Gestreifte Reinette, Limonenreinette, Ludwigsburgerreinette, Holländerreinette, in Prag als Französische Goldreinette, in Tirol Französische Reinette, Perlenreinette, Bandreinette, in Berlin Parmain d'hiver (nach Pochhammer).

Gestalt: Mittelgroßer, gewöhnlich länglich runder, doch auch mitunter eine kurze Walze bildender Apfel von rundlicher Gestalt, mitunter selbst etwas kegelförmig zugespitzt. 2¼—2¾" hoch und gewöhnlich ebenso breit, oder nur wenig schmäler. Die Wölbung eben, der Bauch meist etwas nach dem Stiel zu, nie stark erhaben.

Kelch: Charakteristisch offen; die Blättchen zurückgeschlagen, noch viele Staubfäden zeigend, in ziemlich flacher, schüsselförmiger Einsenkung, an deren Rand sich einige Falten zeigen und mitunter eine Erhöhung, die die Kelchfläche schief macht.

Stiel: Dünn, holzig, ½—¾" lang, in tiefer, glatter, durch einen schnabelartigen Fleischfortsatz charakteristisch vereugter Höhle.

Schale: Glatt, glänzend, am Baum blaßgrün, später grünlich-gelb. Die Sonnenseite lackroth gestreift und getuscht, welche Färbung gewöhnlich auch bei besonnten Früchten die Schattenseite zeigt; mitunter ist das Roth sehr schön glänzend, namentlich im Jahr 1857. Die Punkte sind sehr charakteristisch; bei der unreifen Frucht sind sie fein, mit einem weißen Hof umgeben und besonders auf der Sonnenseite bemerkbar; bei der reifen Frucht sind es graue, feine Roſtpunkte; einzelne Roſtflecken.

Fleisch: Gelblichweiß, angenehm gewürzt, weinsäuerlich süß, markig und von ausgezeichneter Güte.

Kernhaus: Regelmäßig, gewöhnlich geschlossen, bei großen Früchten halb offen, vollsamig.

Kelchröhre: Fast bis auf's Kernhaus herabgehend.

Reife und Nutzung: November, Decbr. bis Februar und März; welkt nicht. Tafelfrucht allerersten Rangs und ebenso vorzüglich zu Obstwein.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum zeigt dünne, schlanke, fein befilzte Zweige und trägt an seinen Fruchtruthen häufig die Blüthenknospen an der Spitze; er bildet einen schönen, kräftigen Stamm und eine fast kugelförmige Krone; die Blüthe erscheint mittelfrüh und zeigt sich ziemlich dauerhaft. Ein Jahr um's andere reiche Ernte. Die Blätter länglich, unterseits wollig, scharf gezähnt.

Bei der Naumburger Versammlung wurde diese Sorte unter den zehn verbreitungswürdigsten Obstsorten mit aufgeführt; sie ist in Nord- wie Süddeutschland gleich schätzbar. Die Abbildung zeigt eine große, sehr sonnig gestandene Frucht eines kräftigen Hochstammes. **Ed. L.**

Digitized by Google

Ueber die Classification der Birnen nach den Blättern ihrer Bäume.

(Vorgetragen von Herrn **Franz Jahn** in Meiningen in der Versammlung der deutschen Pomologen und Obstzüchter in Gotha.)

Ein Unterschied des Laubes je nach den einzelnen Sorten tritt schon bei den Apfelbäumen deutlich hervor. Noch auffallender aber ist eine solche Verschiedenheit in der Belaubung der Birnbäume zu bemerken. Wenn Jemand eine Baumschule von jungen Birnbäumen unterhält, so wird er bei einiger Aufmerksamkeit fast an jeder Sorte eine andere und ihr eigenthümliche Vegetation bemerken; besonders aber beim Austreiben der jungen Blätter im Frühling wird ihm diese Verschiedenheit in's Auge fallen.

Zunächst wird man gewahr werden, daß es Sorten gibt, die gegen andere mit wolligen oder filzigen Blättern aus den Knospen hervorkommen; bei fortgesetzter Beobachtung wird man aber finden, daß der wollige Ueberzug bei sehr vielen Arten von den Blättern, während ihrer Ausbildung schon, oder im Laufe des Sommers doch, fast gänzlich wieder schwindet, und daß er nur an wenigen bis zum Abfall der Blätter im Herbste dauernd haftet.

An diesen stets wolligen Sorten wird man dann auch weiter bemerken, daß, wenn auch nicht alle, doch die meisten davon ganzrandige (ungezähnte oder doch nur seicht und undeutlich gezähnte) Blätter haben und fast scheint es hiernach, als ob diese Arten ihren Ursprung einer ganz andern Baumart zu verdanken hätten. Wirklich haben bereits auch die Botaniker, wie man dieses z. B. in Bechstein's Forstbotanik, in Mößler's Handbuch der Gewächskunde u. s. w. findet, aufmerksam auf diesen Unterschied bei den cultivirten Birnen, den bewollten Sorten die Schneebirn, Pyrus nivalis, welche in den Alpen und in Oestreich, besonders um Wien, in Zäunen und Vorhölzern wild wächst und einen Strauch mit wolligen, ganzrandigen Blättern und mit kleiner, roh ungenießbarer, teig aber süßer Frucht vorstellt, zur Stamm-Mutter geben wollen.

Doch unser gewöhnlicher wilder Birnbaum, Pyrus communis, der ohnedieß in Wuchs und Blattform mehrfache Varietäten zeigt, und welcher schon in eine dornige und wehrlose Art unterschieden wird und dessen Blätter im Allgemeinen unterhalb immer etwas filzig sind, wird deßhalb von Einigen, z. B. Koch (im Taschenbuch der deutschen und der Schweizer-Flora, ferner in Röhling's Deutschlands Flora, herausgegeben von Mertens und Koch), schon in zwei Subspecies getrennt, nemlich in eine Abart mit kahlen Blättern (glabra), wo die dünnen, spinnenwebartigen Haare schon bei völliger Entwicklung sich verlieren, und in eine Abart mit filzigen Blättern (tomentosa), welche den starkwolligen Ueberzug auch noch lange nach der Entwicklung, fast bis zum Herbste, beibehält. (Letztere scheint übrigens seltener als die erste zu sein.)

Ich finde keinen Anhaltspunkt, ob durch Samenaussaat, wie ich vermuthe, aus einer dieser Abarten die andere nicht entsteht, und ebensowenig, ob aus dem Samen der cultivirten, wolligblättrigen Birnen nicht auch glattblättrige junge Bäume

Digitized by Google

hervorgehen. Da aber die wolligblättrigen Sorten der cultivirten Birnen, z. B. die Rothe Bergamotte, die Leipziger Rettigbirn, die Damenbirn, das Königsgeschenk von Neapel, nicht weniger große, starke Bäume, wie die übrigen Arten machen, so möchte man eher versucht werden, ihre Abkunft von dieser filzigen Art des wilden Birnbaums abzuleiten, und nur allein die den meisten Sorten mangelnde Bezahnung der Blätter weist uns wieder auf die Schneebirn hin, denn die Blätter des wilden Birnbaums, auch der filzblättrigen Art, werden stets als gesägt geschildert. Indessen gibt es, worauf ich hier sogleich zum Verfolg der Schilderung der Verschiedenheit der Blätter der Birnbäume hindeuten will, unter den cultivirten glattblättrigen Varietäten, deren Ursprung also aus der gewöhnlichen Pyrus communis anzunehmen wäre, nicht wenige, die ebenfalls größtentheils ganzrandige oder doch nur undeutlich und an der Spitze gezähnte Blätter haben, z. B. die Amboise, die Bergamotte Soulers, das Stuttgarter Gaishirtel, die Besi de la Motte, die Sommerrobine u. s. w., und in Betracht dieses Umstandes möchte die Beiziehung der Schneebirn als Stamm-Mutter völlig illusorisch und überflüssig erscheinen.

Bekannt mit den Schwierigkeiten, mit welchen der Name einer uns unbekannten Birne nach den Beschreibungen in den pomologischen Handbüchern, bei der Menge von jetzt vorhandenen ähnlichen und gleichzeitig reifenden Früchten aufzufinden ist, strebte ich seit Jahren, nachdem ich auf den erwähnten wolligen Ueberzug der Blätter gewisser Sorten aufmerksam geworden, durch Beischaffung und Anpflanzung eines großen Sortiments unter Beihilfe von Probebäumen die Eigenthümlichkeit der verschiedenen Birnsorten in solcher Hinsicht festzustellen, um sie zu einer Eintheilung derselben nach botanischen Merkmalen zu benutzen.

Von meinen Ideen zu einer derartigen Classification gab ich zuerst in der Thüringischen Gartenzeitung Nro. 21—24 von 1846 Nachricht. Später versuchte ich auch im zweiten Hefte der Verhandlungen des Vereins für Pomologie und Gartenbau in Meiningen von 1847 unter Berücksichtigung der Form der Birnenblätter, welche sehr verschieden ist, wie ich in dem Folgenden noch weiter auseinander setzen werde, eine auf ihr Wollig- oder Glattsein gebaute Eintheilung an einer jedoch nur immer noch kleinen Zahl von Sorten.

Ich kann mir denken, daß diese ersten Umrisse in ihrer Unvollkommenheit bei den eigentlichen Pomologen wenig Anklang fanden; auch hatte ich manche Sorten nicht lange genug beobachtet und besaß überdieß auch einzelne unrichtig. Die mir befreundeten Pomologen dachten sogleich an die vielen Uebergänge und Zwischenformen, zudem ist eine Veränderlichkeit der Blätter je nach ihrem Alter, auch eine Verschiedenheit derselben an einem und demselben Baume, wenn ein bestimmter Blatttypus sich auch bei einem jeden einzelnen geltend macht, nicht zu verkennen. Diese Schwierigkeiten haben mich inzwischen von weitern Anpflanzungen und wiederholten Versuchen nicht abgeschreckt und würde ich dieser früheren oder verfrühten Veröffentlichungen hier gar nicht gedenken, wenn ich damit nicht den Nachweis liefern wollte, daß ich mich schon länger als 10 Jahre mit dem

Digitized by Google

Gegenstande beschäftige, und wenn inzwischen nicht Herr Dochnahl in seinem Führer, Bd. II, mit der systematischen Beschreibung aller Birnsorten hervorgetreten wäre, die zur Grundlage auch nur diese Eintheilung in Sorten mit wolligen Blättern (die er Dasyphylleae nennt) und in Sorten mit glatten Blättern (Leiophylleae) hat, ohne daß er meiner, ihm ganz wohlbekannten Bestrebungen mit einem Worte gedacht hat.

Im Verfolge meiner Prüfungen fand ich übrigens, daß mit einer solchen Scheidung immer nur wenig genützt ist, weil nur etwa der fünfte Theil der cultivirten Birnen wollige Blätter hat und sie also zu wenig Abtheilungen schafft, indem der größte Theil der Sorten in einer und derselben Sippschaft vereinigt bleibt. Es ergibt sich dieses auch aus Dochnahl's Zusammenstellung, welche, die darin enthaltenen Synonyme abgerechnet, etwa 1000 verschiedene Birnen umfaßt, wovon aber nur 133 Sorten von ihm als filzblättrig bezeichnet sind. Für deren weitere Scheidung muß man dann wieder entweder die Beschaffenheit des Fleisches oder die Reifzeit, oder die Form der Frucht, oder, wie dieß Dochnahl gethan hat, alle drei Unterscheidungsmerkmale in Anwendung bringen.

Ich hatte mir nun aber von den meisten in meinem Besitze befindlichen Sorten Blätter des alten oder Fruchtholzes, welche die der betreffenden Art zukommende Blattform weit beständiger, als die, je nach ihrem Alter sehr oft variabeln Blätter der Sommerzweige repräsentiren, getrocknet, um sie auch außer der Sommerszeit gegen einander vergleichen zu können. Ich fand bei weiterer Betrachtung, daß es besonders 6 Formen sind, auf die sich die Blätter der sämmtlichen Birnen zurückführen lassen, und bin dann bestrebt gewesen, sie hiernach zu ordnen. Es ist dieß 1) das runde Blatt (Beispiele: Ezinoveser Sommerbutterbirn, Rothbackigte Sommerzuckerbirn, Aurate, Lange gelbe Winterbirn, Sächsische lange grüne Winterbirn). 2) Das eirunde*) (Gute Graue, Leipziger Nettigbirn, Sommereierbirn, Prinzeß Mariane, Wildling von Motte). 3) Das eiförmige (Hardenpont's frühe Colmar, Kaiser von Oestreich, Kleine Petersbirn, Kronprinz Ferdinand, Forellenbirn). 4) Das elliptische (es unterscheidet sich von dem eiförmigen durch etwas keilförmigen Ansatz nach dem Stiele zu: Schöne und Gute, Holzfarbige Butterbirn, Graue Dechantsbirn, Regentin, Weiße Herbstbutterbirn). 5) Das elliptisch-lanzettförmige oder breitlanzettförmige (es ist noch mehr keilförmig nach dem Stiele zu — von dem rein lanzettförmigen ist es durch größere Breite verschieden: Sparbirn, von Aehrenthal's grüne Herbstbutterbirn, Diel's Butterbirn, Mascon's Colmar, Große Russelet). 6) Das reinlanzettförmige (es ist nach beiden Enden gleich spitz und meist durch geringe Breite ausgezeichnet: Grüne Hoyerswerder, Coloma's Herbstbutterbirn, Coloma's Winterbutterbirn, Liegel's Winterbutterbirn, Birne mit dem Weidenblatt).

Diese genannten Blattformen sind den Botanikern bereits bekannt und auch

*) Die mehr oder weniger lang ausgezogene Endspitze kommt dabei nicht in Betracht, sondern nur die Form des Blattes nach dem Stiele zu.

Digitized by Google

Diel, der bei seinen Fruchtbeschreibungen die Vegetation des Baumes und die Form seiner Blätter anzuführen nie unterlassen hat, hat sich ziemlich derselben Kunstausdrücke bedient. Jedoch werde ich den Begriff jeder einzelnen Form durch besondere Tafeln mit der Zeichnung solcher Blätter und noch weiter zugefügte Bemerkungen zu erläutern suchen. — Von den erwähnten Gestalten ist das eiförmige Blatt dasjenige, was die meisten Arten besitzen, und es ist allerdings auch immer der Haufen groß von Birnen, die in dieser Abtheilung vereinigt sind, aber doch nicht so umfassend, als die Menge der glattblättrigen Sorten nach der obenerwähnten erstversuchten Eintheilung. Ihnen zunächststehend in der Zahl, doch schon viel weniger zahlreich, ist die Abtheilung der Arten mit elliptischen Blättern. Die übrigen vier Abtheilungen sind ungleich schwächer vertreten.

Auf dieses abweichende Verhalten in der Belaubung der Birnbäume sind übrigens die früheren Pomologen, z. B. Du Hamel, Henne, Sickler ꝛc., schon aufmerksam gewesen*). Besonders aber auch Diel hat nie unterlassen, die Schilderung der Größe, Gestalt, Bezahnung und sonstigen Beschaffenheit der Blätter seinen Früchtebeschreibungen hinzuzugeben. Auch die belgischen Schriftsteller, z. B. Bivort in seinem Album de Pomologie (4 Bände, Brüssel 1847—1851) und die Annales de Pomologie (herausgegeben von der Königlichen pomologischen Commission, z. Z. 5 Bände, Brüssel 1853—1857), verbreiten sich ziemlich ausführlich über die Verhältnisse der Vegetation meist bei jeder einzelnen Sorte. Diel hat indessen immer nur hauptsächlich die Blätter der Sommerzweige des Baumes in's Auge gefaßt. Es ergibt sich dieses daraus, daß er letztere, zunächst nach ihrer Stärke, Länge, Farbe, nach ihren Punkten, nach der Gestalt und Stellung der daran befindlichen Knospen oder Augen ꝛc. schildert. Er kömmt darauf an die Blätter und es wird deren Größe, Gestalt, Farbe, Bezahnung, Dichtigkeit, Biegung und Stellung unter Berücksichtigung der vorhandenen Afterblätter besprochen. Schon durch diese letzteren tritt es deutlich hervor, daß er immer nur die Blätter der Sommerzweige beobachtet hat, denn Afterblätter kommen nach der ersten Entwicklung der Blätter im Frühling, wo sie hie und da auch an den Blättern des Fruchtholzes zu bemerken sind, nur noch an den Sommerzweigen vor. Bei der Eiförmigen Auguſtine Heft VI. S. 150 hebt Diel besonders hervor, daß die mittleren Blätter des Sommerzweigs die regelmäßigen, die bei seinen Beschreibungen das einzige wahre Muster, sowie auch die Augen in der Mitte des Sommerzweigs nur die ordnungsmäßigen seien. Nur in einzelnen Fällen fügt er aus-

*) Du Hamel bemerkt Heft II. S. 117 bei den Birnen, wie dieß von Flotow neulich erst in einem sehr lehrreichen Aufsatz über die inneren Eigenschaften der Kernobstfrüchte hervorhob (Monatsschrift III. S. 104): „Die Varietäten derselben unterscheiden sich durch die Größe und Stärke des Baumes, die Farbe der Zweige, die Gestalt und Farbe der Blätter und Blüthen — besser freilich durch die Form, Größe, Farbe, Geschmack und Reife der Frucht." — Auch glaube ich selbst mit Diel, daß ein auf die Frucht allein gebautes System, weil die Blätter oft nicht zur Hand sind, am besten wäre, wenn wir nemlich im Stande wären, hinreichend genaue Unterscheidungsmerkmale für die vielen einzelnen Früchte zu finden.

Digitized by Google

drücklich noch Bemerkungen über die Blätter der Fruchtaugen oder über die, in der Gestalt von den übrigen Blättern des Sommerzweigs oft abweichenden Blätter des untern Theils (des Sommertriebs) hinzu, so daß also seine Angaben sich in der Regel doch nur auf die Blätter des Sommerzweigs beschränken. Dasselbe ist meist auch bei den belgischen Fruchtbeschreibungen der Fall, doch ist in den letzteren schon weit öfters auf die Blätter des Tragholzes Rücksicht genommen.

Die Blätter des Sommertriebes haben nun zwar in vielen Fällen dieselbe Form, wie die Blätter des Fruchtholzes, allein oft ist dieses auch nicht der Fall, sie sind gegen jene sehr oft in der Größe verschieden (sind bald größer, bald kleiner), auch länger oder kürzer gestielt. Sehr oft sind die Blätter des Sommerzweigs mehr oder weniger wollig, besonders nach der Spitze des Triebes hin, während die des alten Holzes glatt sind, eben so oft erscheinen sie mehr oder weniger gezahnt, z. B. an der Rothen Bergamotte, während die Blätter des Fruchtholzes meist ganzrandig sind.

Auch in der Form sind sie nicht weniger abweichend, oft sind sie lanzettförmig, während das Fruchtholz eiförmige Blätter hat. Bisweilen findet aber auch das umgekehrte Verhältniß statt, daß nemlich die Blätter der dießjährigen Zweige eine größere Breite und mehr runde Form als die des Tragholzes haben, wie dieses z. B. bei der Sommerapothekerbirn der Fall ist, deren Blätter am Sommertriebe rundlich eiförmig sind, während die Blätter am Fruchtholze elliptisch oder breitlanzettförmig sind. Am meisten stimmen in der Form die am Grunde des Sommerzweiges sitzenden Blätter, also die ältesten und am meisten ausgebildeten, mit denen des Fruchtholzes überein. Auch die Stellung der Blätter am Stiele ist oft ganz anders. Während der Sommerzweig oft nur kurzgestielte, mit den Stielen an den Zweig gleichsam angedrückte Blätter hat, sind die am Fruchtholze mit langen, dünnen Stielen ausgestattet, die das Blatt meist nicht gut tragen können, weßhalb es mehr oder weniger abwärts hängt. Die Blätter des Sommerzweigs sind oft stark an den Seiten aufgeschlagen und erscheinen hiedurch schifförmig, dabei auch öfters von der Hälfte ihres Längedurchmessers an (oder etwas kürzer) nach unten gleichsam sichelförmig oder halbmondförmig zurückgekrümmt, während dieß seltener bei den Fruchtholzblättern, die dagegen mehr flach ausgebreitet am Stiele stehen, doch aber immer auch noch bei vielen Sorten der Fall ist u. s. w.

Auf diese Differenzen bin ich hauptsächlich dadurch aufmerksam geworden, weil sich im Anfang meine Beobachtungen hauptsächlich auf das Wollig- oder Glattsein der Sorten richteten, welches von Diel nicht immer beobachtet worden ist und weßhalb ich selbst beobachten mußte. Ich fand dieses aber an den Blättern des alten Holzes und zwar erst vom Monat Juli an noch sicher bestehend, aber auch die Unterschiede in den Formen der Blätter des jungen und alten Holzes traten dann am deutlichsten hervor. Damit will ich zugleich bemerklich machen, daß ich von Diel's Angaben über die Blattform bei der Eintheilung der in meinem Besitze befindlichen Sorten keinen Gebrauch gemacht, sondern mir das Nöthige

Digitized by Google

darüber selbst notirt habe, wie denn auch, da ich einmal an den gefundenen Formen festhielt, manche Sorte von mir nach dieser Form genauer unterschieden, deßhalb aber auch von etwas anderer Blattform, als Diel angibt, erscheinen wird. Aber auch schon dadurch, daß, wie oben gesagt, die Blätter des älteren Holzes öfters anders beschaffen als die der Jahrestriebe sind, erwachsen Verschiedenheiten in meinen gegen Diel's Angaben, die ich indessen mit einigen Worten anzudeuten am betreffenden Orte nicht unterlassen will.

Alle Diel'schen Sorten konnte ich nun aber natürlich nicht erlangen, um ihr Wachsthum selbst zu beobachten. Ich muß deßhalb, um das von mir beabsichtigte Buch möglichst vollständig zu machen, die Beschreibung der Vegetation der mir fehlenden, aber doch interessant erscheinenden aus Diel's Werken entnehmen, doch werde ich diese Entlehnung auf irgend eine Weise ebenso stets bemerklich machen.

Bekanntlich sind durch die Kernaussaaten, welche der im Jahre 1842 verstorbene Professor van Mons und vor ihm und nach ihm Andere von seinen belgischen Landsleuten, zuletzt noch der gleichfalls bereits verblichene Major Espéren, gemacht haben — zu welchen Unternehmungen sie sich durch die von van Mons ausgesprochene, doch bereits mehrfach widerstrittene und auch nicht wahrscheinliche Ansicht von einer von Jahr zu Jahr zunehmenden, durch das öftere Ueberpfropfen entstandenen Entkräftung und Verschlechterung der älteren Culturbirnen veranlaßt sahen — sehr viele werthvolle neue Birnsorten in Belgien erzogen und von dort verbreitet worden. Diese Früchte sollen, weil noch jugendliches Leben in ihren Bäumen ist, bei weitem nicht so leicht durch die Einflüsse der Witterung und durch Insekten leiden, nicht springen und nicht fleckig werden, wie dieses leider bei vielen unserer älteren beliebten Birnen, z. B. bei der Beurré blanc und Beurré gris in so vielen ungünstigen Sommern der Fall ist; ihre Bäume sollen kräftiger vegetiren und sich auch der Mehrzahl nach durch reichere Tragbarkeit auszeichnen. — Ich habe mich deßhalb seit dem Beginn meiner Classificationsbestrebungen in Besitz von vielen dieser Sorten zu setzen gesucht. Die betreffenden Früchte sind meistens im Album und in den Annalen der Pomologie bereits beschrieben und abgebildet. Sehr viele erhielt ich von Herrn Adolph Papeleu in Wetteren (bei Gent), der eine große Baumschule unterhält und an welchen ich zur sichern Erlangung derselben von Brüssel aus empfohlen war. Von der Société van Mons in Brüssel empfing ich seit zwei Jahren ebenfalls mehrere Sorten. Einen andern Theil erhielt ich von Herrn Medicinalrath Dr. Balling in Bad Kissingen, der sie theils von van Houtte in Gent, theils von Jamin und Durand zu Paris, theils auch von Gebrüder Baumann in Bollwiller u. s. w. bezog. Mehrere neue und ältere Sorten hat mir auch Herr Superintendent Oberdieck und Herr Apotheker Dr. Liegel abgelassen. Diesen Herren bin ich, wie auch den verewigten Herren Justizrath Burchardt in Landsberg und Gartendirektor Metzger in Heidelberg, und ferner Hrn. Oberförster Schmidt in Blumberg, Hrn. Garteninspektor Lucas und Hrn. Lieutenant Donauer in Coburg, auch sonst noch vielen Anderen, die mich gütigst in meinen Unternehmungen mit Darreichung von

Digitized by Google

Propfreisern unterstützt haben, wie ich dieses bei jeder Sorte anführen will, für diese Gefälligkeit zu Dank verpflichtet.

Von vielen meiner belgischen Sorten, von denen ich freilich nicht überall weiß, ob sie richtig und der von ihnen vorhandenen Beschreibung entsprechend sind — wie es übrigens doch nach denen, die bereits getragen haben, zu sein scheint — habe ich mir die Vegetation bereits angemerkt, von mehreren aber auch noch nicht oder doch nicht hinreichend. Zu den letzteren gedenke ich das Nöthige aus den genannten Schriften hinzuzugeben, und überhaupt die in beiden Werken enthaltenen Birnen in meine Classification mit aufzunehmen, indem eine deutsche Bearbeitung derselben, außer der kurzgefaßten und wegen der vielen Abkürzungen etwas beschwerlich zu verfolgenden von Hrn. Dochnahl, mir nicht bekannt ist.

Was die außer den Blättern sonst noch in's Auge zu fassenden Vegetationsmerkmale betrifft, so erlaube ich mir Folgendes zur Sprache zu bringen:

In Diel's Werken, auch in mehreren anderen, denen Dittrich gefolgt ist, findet man fast immer erwähnt, ob eine Sorte die schon oben besprochenen Afterblätter besitzt oder nicht, und es ist deren oft etwas abweichende Form und Größe angegeben. Ich hatte dieses Merkmal früher nie außer Acht gelassen, allein ich fand bald, daß es wohl keine Birnsorte gibt, deren Baum dieselben nicht zeigt, sie sind nur bei vielen schwach und hinfällig. Sie stoßen sich bei weiterer Ausbildung der Blätter, an deren Stiele sie unterhalb zu zwei, eines hüben, das andere drüben sitzen, bei allen Sorten ab, sind aber an den, an den Spitzen des Sommertriebs stehenden Blättern, so lange der Zweig noch forttreibt, stets noch vorhanden. Es läßt sich auf sie kein sicheres Unterscheidungsmerkmal gründen, denn oft findet man an einer und derselben Sorte einen Schoß, der keine hat, an dem andern etwas später hervorgewachsenen sind sie noch in schönster Ausbildung vorhanden.

Ein viel besseres Unterscheidungsmerkmal bieten dagegen die Sommertriebe selbst dar. Ihre Farbe und Punkte, die Stellung der daran befindlichen Knospen, ob diese an den Zweig angedrückt sind, welches der gewöhnliche — dann auch nicht zu erwähnende Fall ist, oder ob sie vom Zweige abstehen, wodurch der Zweig an jeder Knospe knieförmig gebogen erscheint (was Diel und Andere mit „stuffig" bezeichnen), ob der Zweig an der Spitze verdickt und mit Blüthenknospen besetzt ist — diese Zustände sind für viele Sorten wahrhaft charakteristisch. Die neueren belgischen Pomologen, welche auf die Beschreibung der Früchte selbst bei Weitem nicht den Fleiß, wie unsere deutschen Landsleute, z. B. Diel, verwenden, und besonders das Kernhaus in den meisten Fällen ganz unberücksichtigt lassen, legen dagegen mehr Werth auf die Vegetation des Baumes, die freilich für viele Sorten sehr kenntlich ist. Sie beschreiben in den meisten Fällen außer den Blättern und Sommerzweigen auch noch das junge und alte Holz, seine Farbe, sein Punktirtsein, die Anschwellungen und Risse und das Gedrängtstehen des Fruchtholzes, auch ob der Baum Dornen zeigt u. s. w., und es ist nicht zu leugnen, daß sich manche Sorte in dem einen oder andern der genannten Theile vor der andern auszeichnet. Doch würde die Aufzählung aller dieser Stücke den Umfang meines

Digitized by Google

Buches zu sehr vermehren und ich werde deßhalb nur bei einzelnen Sorten, wo es mir wesentlich und besonders auffällig erschien, oder wo es Diel als charakteristisch hervorhebt, das Nöthige mittheilen.

Die belgischen Schriftsteller beschäftigen sich ferner bei ihren Beschreibungen meist immer auch mit den Merithalles. Dieses Wort, abgeleitet von dem Griechischen μερος Theil, und θαλλος Zweig, im Deutschen also mit Zweigtheil wiederzugeben, drückt die Stellung der Knospen am Zweige aus, ob sie nemlich in größerer oder in geringerer Entfernung, in regelmäßiger oder unregelmäßiger Abwechslung stehen, was durch die hinzugefügten Worte bemerklich gemacht wird: Merithalles sont très approchés, Merithalles sont irréguliers, Merithalles sont courts et réguliers etc. Doch finde ich, daß diese Verhältnisse stets nach dem stärkeren oder schwächeren Wachsthume des Baumes, und zwar bedingt durch Standort, Alter, Unterlage u. s. w., sich abändern, weßhalb ich sie auch nur selten zu erwähnen Veranlassung finden werde.

Ein anderer Baumtheil, über den sich auch in den belgischen Werken stets Anhaltspunkte finden und der mir von weit größerer Bedeutung zur Charakteristik der einzelnen Sorten erscheint, als die von Diel fast immer beschriebenen Augen und Augenträger an den Sommerzweigen, sind die im Laufe des Sommers oder Herbstes sich für das nächste Jahr schon bildenden Blüthenknospen. Doch müssen sie noch vor ihrer Anschwellung im Frühjahr beobachtet werden, weil hierbei ihre eigenthümliche Gestalt wieder verloren geht. Die am meisten vorkommende Form ist die konische, mit bald längerer oder schärferer, bald kürzerer, bald stumpfer Spitze. Oefters sind sie auch eiförmig und wieder rundlich, im letzteren Falle meist ohne Spitze. Aus der rundlichen Gestalt, wenn sie sich zuspitzt, entsteht die kurzkegelförmige, die ich mir oft angemerkt habe. Dagegen geht die kegelförmige Gestalt, was ich zu beachten bitte, wenn die Knospe anschwillt, in die Eiform über, weßhalb man nach dem Safteintritt im Frühjahre die Gestalt der Knospen nicht mehr beurtheilen kann. — Die Blüthenknospen der einzelnen Sorten sind nun aber weiter noch durch ihre Farbe, ob licht- oder dunkelbraun, (oft auch mit einem weißlichen Anfluge — was mit silberhäutig bezeichnet werden kann) und durch ihr Glatt- oder Wolligtsein ausgezeichnet. Manche sind besonders an ihrer Spitze ziemlich stark gelbwollig, einzelne weiß-grau-wollig. An manchen klaffen die sie umschließenden Deckblätter und sie erscheinen gleichsam wie mit Schuppen bedeckt. Doch ist es mir vorgekommen, als ob letztere Eigenschaft nicht beständig wäre, indem ich diese klaffenden Schuppen in manchen Jahren an gewissen Sorten fand, in einem andern Jahre auch wieder nicht. Diese Merkmale werde ich übrigens möglichst überall hervorheben, nur bitte ich die Beobachtungen in dieser Hinsicht nicht für gänzlich abgeschlossen und feststehend zu halten, denn ich habe selbst wahrgenommen, daß sich auch die Form der Blüthenknospen, je nach der Kräftigkeit und nach dem Alter derselben anders, und vollkommener gestaltet, weil manche Sorte mehr als 1 Jahr zu ihrer völligen Ausbildung braucht und oft, besonders nach schlechten Sommern, aus den Blüthen-

Digitized by Google

knospen, die man im Herbste für hinlänglich ausgebildet hält, zum Beweis des Gegentheils im Frühling doch noch Blätter allein austreiben. Ich würde mit größerer Bestimmtheit über die Form und Beschaffenheit der Blüthenknospen vieler Sorten sprechen können, allein kalte Winter haben dieselben und das ganze Tragholz an vielen meiner Bäume schon einigemal vernichtet; man weiß aber, daß zur Ausbildung des letzteren bei vielen Sorten oft mehrere Jahre gehören.

Obgleich ich nun auf meine Bestrebungen schon sehr viel Zeit und, wie ich es wohl aussprechen kann, auch viele Mühe verwendet habe, so würde ich doch immer noch mit der Veröffentlichung gewartet haben, weil ich die daran haftenden Unvollkommenheiten selbst erkenne und sie durch länger fortgesetzte Beobachtung noch möglichst beseitigen möchte. Doch weiß ich nicht, ob mir der Himmel bei einer nicht sehr festen Gesundheit noch eine längere Reihe von Jahren schenkt und ich halte meine Arbeit doch schon so weit gediehen, daß man einige Belehrung daraus schöpfen kann.

Im Uebrigen muß ich sogleich bemerken, daß die Form und sonstige Beschaffenheit der Blätter, ihr Wollig- oder Glattsein u. s. w., in keiner Beziehung zu den Eigenschaften, zu der Form oder zu dem Fleische der Früchte steht und eine derartige Eintheilung bringt also die in letzter Hinsicht sich nahe stehenden Birnen nicht etwa in natürliche Gruppen oder Familien; denn es gibt z. B. Birnen von Bergamottform mit glatten und wieder mit wolligen, auch mit rundlichen und länglichen Blättern — doch erscheint es schon interessant, gerade dieses zu wissen, um auf solchem Wege sich sonst ähnlich sehende Sorten unterscheiden zu können.

Einige Bekanntschaft mit der eigenthümlichen Vegetation der oder jener Sorte nützt überhaupt einem Jeden, der sich mit der Baumerziehung abgibt, denn sie schützt vor Verwechslung und gibt Anhaltspunkte, wenn z. B., freilich gegen die Regel, die Bezeichnungen in der Baumschule etwa mangelhaft geworden sein sollten. Aber dem eigentlichen Pomologen und Sortenliebhaber ist sie wirklich unentbehrlich, denn nur allein durch sie wird er im Stande sein, zu beurtheilen, ob er die von Anderen beschriebene Sorte wirklich vor sich hat, wie dieß schon Diel mehrfach, z. B. bei der Wahren Neapolitanerin, Heft XXI. S. 245, hervorhob, die er früher unächt und mit grobgesägten und gekräuselten Blättern, ähnlich der Birne mit dem Eichenlaub, erhielt, während die ächte nur ganzrandige Blätter hat.

Zur besseren Ausstattung meines beabsichtigten Buches habe ich alle Mittheilungen über Sorten, soweit sie in den letzteren Jahren aus den bekannten pomologischen Schriften und Büchern mir zugekommen sind, möglichst benützt, habe auch während meiner Beschäftigung mit dem Birnengeschlechte manche schöne, eigene Erfahrung über gewisse Sorten gemacht, und nicht weniger werde ich mich bestreben, auf die zur Fortpflanzung am meisten zu empfehlenden Sorten aufmerksam zu machen, denn es ist nicht zu leugnen, daß wir wirklich mit einem zu großen Wust von minder wichtigen Früchten überschwemmt sind, von welchen zwar immer noch ein Theil lokalen Werth hat, indem er sich für diese oder jene Gegend und

Digitized by Google

für die einzelnen Zwecke besonders eignet. Doch gibt es auch sehr viele überflüssige und durch andere zu ersetzende Sorten darunter — diese immer mehr zu verdrängen muß unser Bestreben sein, und ich erinnere dabei an Diel's eigenen Ausspruch, der zwar selbst sehr viele, ganz entbehrliche Sorten beschrieben hat (z. B. viele seiner Pomeranzenbirnen und Rousselet's, die ich zum Theil auch ganz übergehen will, wie auch jene, von denen er, wie z. B. bei der Ursula, im IV. Hefte seiner neuen Obstsorten S. 207 anführt: Ihre Güte kann sie nicht verbreitet haben), der aber (in der Vorrede S. VIII. desselben ebengenannten Heftes) selbst sagt: Wer Mittelgut fortpflanzt, begeht einen Verrath an der Nachkommenschaft.

Nachschrift: Der oben mitgetheilte Vortrag, unterstützt durch Vorlegung von Zeichnungen der von mir festgehaltenen 6 Blattformen und von einem hiernach geordneten Herbarium aus den Blättern von circa 500 verschiedenen Sorten von Birnen, hatte sich, wie mir gesagt wurde, des Beifalls der Versammlung zu erfreuen. Es hat darauf auch der Ausschuß, welcher mit der Behandlung der Frage über das von der Versammlung beschlossene neue pomologische Handbuch beschäftigt war, mir vertrauensvoll die Bearbeitung der Birnen überlassen. Ich habe versprochen, mich diesem Auftrage unter Vorbehalt der Unterstützung des Hrn. Superintendent Oberdieck und vorkommenden Falls auch des Hrn. Garteninspektor Lucas zu unterziehen. Mein Buch, für welches ich mir nach Obigem ursprünglich engere Grenzen gezogen hatte, weil ich, wie erwähnt, nur die interessanteren älteren und neueren Birnen zu berücksichtigen entschlossen war, wird sonach, weil das neue Handbuch möglichst alle Sorten umfassen soll, ungleich umfangreicher werden. Denn ich habe dazu nicht allein Diel's Schriften völlig zu erschöpfen, sondern ich muß auch die gesammte übrige, ältere und neuere Literatur und selbst die Verzeichnisse der in Rufe stehenden auswärtigen Obstbaumschulen berücksichtigen, so daß vorauszusehen ist, daß bis zur Beendigung noch ein ziemlicher Zeitraum verstreichen wird.

In Erwägung des großen Haufens von Birnsorten, die ich als z. B. unclassificirt werde bezeichnen und in eine besondere Abtheilung zusammenstellen müssen, weil in vielen in neuerer Zeit bekanntgewordenen pomologischen Schriften die Vegetation wenig oder nicht berücksichtigt ist, z. B. in Liron d'Airoles, Tougard, Downing ꝛc., bin ich bereits fast zu der Ansicht gelangt, daß mein Buch sich besser ausnehmen wird, wenn ich alle die vielen Birnen einfach in der von Dittrich befolgten Weise, nach ihrer Reifzeit in Abtheilungen gebracht, unter Zugabe der beobachteten Vegetation beschreibe und mein System mit den danach festgestellten Sorten nur übersichtlich im Anhang gebe, woraus dann mit der Zeit sich immer noch, wenn erst noch mehr Sorten in ihren Blattformen beobachtet sind, eine in der von mir beabsichtigten Weise bearbeitete systematische Darstellung hervorgehen kann. Doch soll die Sache noch weiter überlegt werden. **Jahn.**

Digitized by Google

Witterungs- und Vegetations-Beobachtungen von Herrn L. Müller in Züllichau.

Anno	Durchschnittliche Temperatur von Züllichau.					In den Züllichauer Weinbergen fingen an zu blühen						
	Durchschnittliche Temperatur pro					Aprikosen	Pfirsichen	Kirschen	Birnen	Pflaumen (Zwetschen)	Aepfel	Wein
		Frühjahr März—Mai.	Sommer. Juni—Aug.	Herbst. Sept.—Nov.	Winter. Dez.—Febr.	sämmtlich freistehend:						
1842	6,04	5,94	13,33	5,62	0,72			2. Mai.	9. Mai.	11. Mai.	12. Mai.	1. Juli
1843	7,61	6,18	14,78	7 32	2,16			18 April.	29. April	2. M.	3. M.	14. „
1844	6,70	5,67	13,97	7,20	+ 0,02			26. A.	28. A.	30. A.	2. M.	20. „
1845	6,35	4,37	14,87	7,60	— 1,44			29. A.	1. M.	3. M.	4. M.	25. Juni.
1846	8,01	7,44	15,86	8,04	0,71			13. A.	14. A.	14. A.	17. A.	26. „
1847	6,67	6,79	14,90	6,43	— 1,57			4. M.	9. M.	9. M.	11. M.	2. Juli.
1848	7,23	8,53	14,90	7,18	— 1,67	4. April.	5. A.	7. A.	12. A.	12. A.	14. A.	20. Juni.
1849	6,94					22. A.	23. A.	1. M.	4. M.	5. M.	7. M.	24. „
1850						20. A.	22. A.	4. M.	6. M.	7. M.	9. M.	23. „
1851						17. A.	18. A.	19. A.	22. A.	23. A.	25. M.	18. „
1852						29. A.	1. M.	4. M.	10. M.	11. M.	11. M.	6. „
1853						2. M.	4. M.	14. M.	19.24 M.	16.21. M.	25. M.	15. „
1854						19. A.	20. A.	2. M.	3. M.	3. M.	5. M.	12. „
1855						erfroren	9. M.	9. M.	16. M.	21. M.	21. M.	3. Juli.
1856						18. A.	24. A.	25. A.	27. A.	27. A.	5. M.	
1857						14. A.	19. A.	20. A.	6. M.		12. M.	10. Juni.

Digitized by Google

II. Praktischer Obstbau.

Aus der Pomologenversammlung in Gotha.

Vortrag über Frage 5: Welche neuen, praktisch wichtigen Erfahrungen sind im Bereich der Obstbaumzucht in den verflossenen vier Jahren (seit der Versammlung in Naumburg) gemacht worden?

Gehalten in Gotha am 13. Oktober 1857 von **Ed. Lucas.**

Vorbemerkung. Den Wünschen einiger geehrten Freunde zufolge gebe ich hier jenen in Gotha gehaltenen Vortrag, welcher vorher nicht concipirt wurde, so viel ich mich noch des damals Gesagten erinnern kann. Doch muß ich um Entschuldigung bitten, daß ich einiger Gegenstände gedenken muß, welche in früheren Jahrgängen dieses Blattes bereits erwähnt wurden; es wird dieß aber um so weniger übel zu nehmen sein, als eine Anzahl neuer Leser diesen Jahrgang in die Hand bekommen, denen die frühern unbekannt geblieben sind, und es ohnehin gut ist, auf wichtige praktische Erfahrungen wiederholt aufmerksam zu machen.

Hochverehrteste Herren! Die eben gehörte Frage ist so umfassend, daß eine vollkommene Beantwortung derselben kaum in der kurzen Zeit dieser Sitzung möglich ist. Wenn ich mir erlaube, einige neuere, praktisch wichtige Erfahrungen, die in den letzten Jahren gemacht wurden, hervorzuheben, so muß ich zuerst bemerken, daß das Anzuführende für Viele von Ihnen nichts Neues ist, indem unsere pomologische Monatsschrift über das Eine und Andere bereits ausführlich berichtete, wie es denn überhaupt die Aufgabe dieser Zeitschrift ist, die Fortschritte der Obstcultur in allen Richtungen mitzutheilen.

Werfen wir zunächst einen Blick auf das Baumschulwesen. An vielen Orten sind neue Baumschulen entstanden und im Entstehen begriffen; manche haben einen regelmäßigen Betriebsplan, eine sorgfältige Schlageintheilung; allein trotz dieser mehrfach empfohlenen Entwerfung eines genauen Culturplans und einer schlagweisen Eintheilung und Bewirthschaftung einer Baumschule, wird doch noch, wie wir uns erst jüngst überzeugen konnten, gar sehr häufig darin gefehlt und man findet leider noch meistens Baumschulen, in welchen von einem geordneten Wechsel gar keine Rede ist. Daß solche Baumschulen am Ende nur Krüppel von Bäumen liefern, ist nicht zu verwundern, indem ja stets in die durch das Ausgraben der erzogenen Bäume leer gewordenen Stellen Wildlinge wieder nachgepflanzt werden, die dann einen ausgemagerten Boden finden und nur kümmerlich wachsen können. Auch rechnen die wenigsten Baumzüchter vorher gehörig und erhalten dann entweder in einem Jahre viel zu viel Bäume, so daß sie genöthigt sind, sie um den halben Preis abzugeben, da sie sonst zu stark werden würden, und in andern Jahren fehlt es sehr daran. Möge ein Beispiel zeigen, wie bei Feststellung eines solchen Betriebsplanes zu verfahren ist.

Angenommen, eine Gemeinde besitzt auf Allmanden, in Privatbaumgütern und

Digitized by Google

an Straßen 1200 Stück Obstbäume (Aepfel- und Birnbäume), von denen etwa die Hälfte in nicht besonders günstigen Verhältnissen sich befindet. Diese sollen erhalten und noch ungefähr 100 Stück Obstbäume mehr angepflanzt werden. Hier sind zunächst zur Erhaltung der bestehenden Pflanzungen je nach dem Alter und Zustand der letzteren 3 bis 5% der Gesammtzahl als jährlicher Ersatz für die ausgehenden und absterbenden oder sonstwie verderbenden Bäume zu berechnen, in diesem Fall als in mittleren Verhältnissen 4%, also 48 Stück; hiezu jene 100, zu Neuanlagen bestimmt, und wohl noch 100 jährlich zum Verkauf in andere Ortschaften, so ergibt sich eine jährlich zu ziehende Anzahl Bäume von 250 Stück. Da aber nicht alle Bäume gerathen, welche in der Baumschule angepflanzt werden, so muß je nach der Beschaffenheit, Lage und Pflege der Baumschule, Geschicklichkeit des Züchters u. s. w. ¼ bis ⅓, auf dem Laude beinahe immer 33% oder ⅓ Bäume mehr gepflanzt werden, als die bestimmte Zahl beträgt. Hier würden also in runder Zahl jährlich 350 Stück Wildlinge anzupflanzen sein, um nach 6—7 Jahren jährlich jene 250 Stück sicher zu erhalten.

Für den Baum ist incl. der nöthigen Hauptwege 4 □.', sonst nur 3 ½ □.' Raum zu rechnen, sonach müßte jeder Schlag dieser Baumschule 1400 □.' groß sein und da 7 Jahre (bei gutem, kräftigem Boden und passender Lage) erforderlich sind, die Bäume bis zu ihrer Ausbildung, um als kräftige Hochstämme auf ihren festen Standpunkt verpflanzt zu werden, zu bringen, so müßte die Baumschule 7mal so groß sein. Allein man wird immer gleich von vorn herein darauf Bedacht nehmen müssen, daß, nachdem das Land 7 Jahre lang Bäume ernährt, es wenigstens 3 Jahre gebraucht werden muß, und daß als Braachfrüchte bei inzwischen angewendeter kräftiger Düngung besonders Hackfrüchte anzubauen sind, und somit würden sich 10 Schläge ergeben und die Baumschule 14,000 □.', oder 140 □.°, à 100 □.' oder nahezu ½ preußischer Morgen groß sein müssen, um jährlich mit Sicherheit 250 schöne Hochstämme zu liefern*). — Hinsichtlich der Erziehung kräftiger und schön bewurzelter Wildlinge haben neuere Erfahrungen es sicher herausgestellt, daß man in einem wohlzubereiteten, namentlich mit Compost von verfaultem Laub oder Unkräutern vermischten Boden bei gehörigem Begießen aus dem Samen der Holzäpfel und Holzbirnen sehr schöne, kräftige und wuchshafte Wildlinge erhält. Ich bin überzeugt, daß wir manche kranke Obstbäume weniger haben würden, wenn nicht so vielfach Kerne von edlen, ältern, geschwächten, mit Krankheiten behafteten Bäumen zur Aussaat verwendet würden.

Daß leider noch immer Wildlinge aus den Wäldern, die fast durchgängig verkrüppelt und ganz schlecht bewurzelt, auch meist viel zu alt sind, wie ich auf einer meiner letzten Reisen erst wieder sah, in die Baumschulen verwendet werden, ist recht zu beklagen. Dieß gibt nur schwachwachsende und das Reis und den künftigen Baum mangelhaft ernährende Unterlagen; die so erzogenen Bäume zeigen sich gar vielfach, besonders in nicht ganz günstigen Verhältnissen, wo andere von

*) Mehr hierüber in Oberdieck und Lucas „Beiträge zur Hebung der Obstcultur. 1857."

Digitized by Google

Jugend auf kräftig erzogene Bäume noch reiche Früchte bringen, als fast völlig unfruchtbar.

In den letzteren Jahren fehlte es vielen Baumschulen an Wildlingen, weßhalb sie im letzten Frühjahr in sehr hohem Preise standen. Dieß ist ein großer Fehler. Jede Baumschule sollte mindestens 33% mehr Wildlinge vorräthig haben, als sie zur Anpflanzung nöthig hat, um alle schwächern oder minder schön bewurzelten Bäumchen ohne Weiteres wegwerfen zu können.

Höchst interessant sind die zur Ausstellung eingesendeten Wildlinge aus den ausgedehnten Wildlingszuchten des Herrn Kreisgerichtsofficial Schamal in Jungbunzlau. Wildlinge mit einer solchen reichen Bewurzelung wird man nirgends wieder so finden. Wir müssen zugestehen, daß Herr Schamal es in der That in dieser Cultur sehr weit gebracht hat. Bei näherer Betrachtung zeigen dieselben, daß ihre Pfahlwurzel schon in der ersten Jugend unterdrückt wurde und Jeder, der folgendes, allerdings etwas umständliche Verfahren beobachtet, wird in einem frischen, kräftigen Boden, bei sorglicher Pflege und gehörigem Begießen sich ähnlich bewurzelte Wildlinge erziehen können. Man schichtet die Obstkerne und Steine im Herbst in feuchtem Sand oder feuchtem Kohlenstaub ein und bewahrt dieselben, vor Mäusen gesichert, einige Fuß in die Erde versenkt oder in einem kühlen Keller bis zum Frühjahre auf. Jetzt bringt man diese stratificirten Samen in einen etwas wärmeren Raum und begießt den Sand oder die Kohlen, wo hinein sie eingeschlagen sind, und läßt sie ankeimen, d. h. man wartet, bis die Keimwurzel einige Linien weit hervorgewachsen ist. Nun wird jedem Keimling mit den Nagelspitzen das Ende seines Würzelchens abgezwickt und diese keimenden Pflänzchen auf ein gut zubereitetes Beet ausgestreut, etwas bespritzt und mit feiner Erde übersiebt. Es versteht sich, daß diese Saatbeete mit Brettereinfassung versehen sind und beschattet werden können, was auch einige Tage lang zu geschehen hat. Schon nach zwei Tagen sind neue Seitenwürzelchen zu finden und so bildet sich denn ganz nahe am Keimpunkt bereits eine vollständige Verästelung der Wurzeln. Hiebei ist zu beachten, daß die Wurzeln nicht über 3—4 Linien lang werden, ehe das Abstutzen erfolgt. Eine zweite Methode, durch welche ich Birnwildlinge von ganz ähnlicher Wurzelbildung erzielte, wie die vorliegenden aus Böhmen, war die, daß ich im Herbst in Reihen und im Winter in Kistchen gesäete Keimlinge aushob, als sie eben im Begriff waren, die zwei ersten Herzblättchen zu bilden, und verstupfen ließ. Die Pfahlwurzel wuchs hier auch ohne besonderes Abstutzen nicht mehr in die Länge fort, sondern es bildeten sich sofort Verzweigungen. Wird dem Beete eine Unterlage von Laub, Streu u. s. w. zur Erzeugung einer sehr sanften, unbedeutenden Bodenwärme gegeben und durch darübergelegte Ziegelplatten die Wurzeln verhindert in die Tiefe zu gehen und genöthigt, in der 1 Fuß hohen Erdschichte, die über den Platten liegt, zu bleiben, so wird man ganz ähnliche Resultate erlangen, wie Herr Schamal. Beide Methoden habe ich hier mit bestem Erfolg versucht. Bei dem Preis, den Herr Schamal für die Wildlinge nimmt (60 St. einjährige 1 fl.), kann derselbe die höheren, mit dieser Erziehung verbundenen Arbeitskosten schon aufwenden.

Digitized by Google

Bezüglich der Veredlung möchte ich Ihnen, meine Herren, den Gebrauch des Gaisfußes und das Pfropfen mittelst desselben als Ersatz für das Pfropfen in Spalt und Rinde, wie überhaupt als eine höchst einfache, schnelle und praktische Methode bestens empfehlen. Ich darf mich wohl hier im Allgemeinen auf meinen Aufsatz über den Gebrauch des Gaisfußes in der Monatsschrift 1857, S. 21 beziehen und füge nur bei, indem ich mir erlaube, die 2 Schnitte, durch welche das Edelreis zurechtgeschnitten wird, Ihnen zu zeigen, daß die bisherigen, seit 2 Jahren bei Tausenden von Veredlungen gemachten Erfahrungen ganz entschieden den praktischen Werth dieser uralten, aber seit 25 Jahren fast vergessenen Methode bewiesen haben. Das Reis zu schneiden, so daß es ganz genau in den 90° haltenden Winkelausschnitt des Gaisfußes paßt, ist nicht schwer. Man macht seitlich unter einem Auge einen 7—8 Linien langen Copulirschnitt und in einem rechten Winkel von der andern Seite her einen zweiten solchen Schnitt, der die Schnittfläche des erstern genau in der Mitte derselben (im Mark) schneidet. Nach kurzer Uebung gelingt dieses Reiserschneiden Jedem, der nur ein wenig Geschick für solche Arbeiten hat.

Zum Umbinden der Reiser bedienen wir uns seit 3 Jahren des von Hrn. Pastor Görges in Lüneburg in der Monatsschrift 1856 empfohlenen groben Baumwollgarnes (Twist) mit entschiedenem Vortheil; nicht nur daß das Material äußerst billig ist (es kosten 1000 Veredlungsfäden kaum 4 Groschen), daß die Fäden sehr schnell zurecht gerichtet sind, daß sie sich sehr gut binden lassen und sehr schnell und reinlich anzuwenden sind; sie können auch 2-, segar 3mal gebraucht werden, indem man sie nicht knüpft, sondern bloß zusammendreht und beim Lösen nur aufzudrehen braucht, wodurch auch diese Arbeit sehr erleichtert ist.

Von dem kaltflüssigen Baumwachs (richtiger Baumharz) war in jüngster Zeit so oft die Rede und ich habe in der Monatsschrift bereits mehrere Mal darüber berichtet, daß ich nur auf den besonderen Wunsch einiger geehrter Freunde desselben als eines wesentlich einen großen Fortschritt in der Obstbaumzucht vermittelnden Materials zum Bestreichen der Veredlungswunden, wie aller kleineren Baumwunden hier gedenke. Ich lege hier eine Büchse mit demselben als Probe vor.

Das kaltflüssige Baumwachs wendete ich seit Winter 1854 an, allein anfangs nicht immer mit gleich gutem Erfolge. Die Ursache lag lediglich in der Zubereitung. Um es gut zuzubereiten, nimmt man zu 1 ℔ kaltflüssigem Baumwachs, richtiger Baumharz, 27 Loth gewöhnliches Fichtenharz (Küblerharz) — nicht Colophonium — und läßt es sehr langsam über Kohlenfeuer warmflüssig werden, doch darf es nicht so erhitzt werden, daß der im Harz enthaltene Terpentin verdunstet, was sich durch den Geruch zu erkennen gibt; ist das Harz so flüssig, daß es wie dünner Syrup geworden, so werden nun 6 Loth Weingeist zugeschüttet, das Ganze gut umgerührt und schnell in ein vor dem Eindringen der Luft abzuschließendes Gefäß (Flasche, Büchse) gethan. Man kann auch das warmflüssige Harz in das Gefäß gießen und dann erst den Spiritus zuschütten und durch tüchtiges Schütteln beides gehörig vermischen. Ist der Weingeist schwach, so muß etwas

Digitized by Google

mehr davon (½ Loth) und ⅓ Loth Harz weniger zu der Mischung genommen werden. — Eine Zumischung von Terpentin habe ich durchaus nicht für nöthig gefunden, doch ist dieß erforderlich, wenn statt gemeinem Harz Colophonium genommen wird.

Dieses kaltflüssige Harz kann bei warmem wie kühlem, nassem wie trockenem Wetter gleich gut aufgestrichen werden, es verbrennt keine Wunde, kein Reis, es dringt auch, wenn es gut bereitet wurde, nicht in kleine Spalten ein, sondern bildet eine sich schnell schließende Decke, die in kurzer Zeit fest wird, aber, da sie dünn ist, auch zäher bleibt und nicht leicht abspringt, wie bei dick aufgetragenem Harze. Ein einmaliger sorgfältiger dünner Anstrich der Veredlungsstellen genügte mir stets, und wenn von Medicinalassessor Jahn in Meiningen ein mehrmaliges als nöthig befunden wurde, wie derselbe in der pomologischen Monatsschrift angibt, so lag bloß der Grund in der Beschaffenheit des Harzes, in seiner Zubereitung.

Gerade die Möglichkeit, eine dünne, geschlossene Decke zu erhalten, ist ein großer Vortheil; das dicker aufgetragene Harz ist stets spröder, als ein dünner, hautartiger Ueberzug. Man reicht daher auch mit 1 ℔ kaltflüssigem Harz so weit, als sonst mit 2 ℔ warmflüssigem.

Von ganz besonderem Vortheil ist dieses kaltflüssige Baumwachs auch zum Ueberstreichen von Wunden an jüngerem Holze, z. B. der Wunden, welche beim Wegschneiden der Zapfen und Seitenzweige in der Baumschule entstehen. Hier bewirkt es, daß unter dieser dünnen Decke sich so viel Callus und so schnell Callus bildet, daß selbst Ende Juli und Anfang August geschnittene Wunden beim Ausputzen der Seitenzweige, wie ich dieß in tausend Fällen hier beobachtete und Jedem zeigen kann, noch recht gut verheilten*).

---

*) Zusatz des Herrn Prof. Dr. Koch in Berlin. Der Inspektor Lucas war so freundlich, mir Proben seiner Veredlungen und ein Fläschchen seines kaltflüssigen Baumwachses zu übersenden, und hatte ich dadurch Gelegenheit, das letztere mit dem Pariser von l'Homme Lefort, was mir ebenfalls zugesendet worden war, zu vergleichen. Das Lucas'sche hat schon in so fern einen Vorzug, als es Jedermann sich selbst machen kann und sich den Bedarf nicht erst um vieles Geld zu verschaffen braucht.

Ich habe die Veredlungen untersucht und mich vollständig von dem guten Zustande derselben überzeugt. Es kann aber auch unter diesen Umständen gar nicht anders sein. Die Verwachsung des Edelreises, resp. Auges, mit der Unterlage geschieht einfach durch Ineinanderschieben der Zellen beider auf der Wundfläche und zwar an den Stellen, wo bildungsfähige Zellen, sogenannte Cambialschichten, vorhanden sind, also zwischen Splint und Rinde. Je ungestörter die Bildung der zarten, ich möchte sagen, sulzigen Zellen geschehen kann, je besser, um mich gärtnerisch auszudrücken, die Granulirung stattfindet, um so fester wird die Verbindung sein. Die Natur hat eine zum großen Theil aus Korkzellen bestehende, also gegen die äußeren Einflüsse schützende Rinde um die Cambialschicht der Gehölze, die man in der Zeit, wo besonders Neubildungen geschehen, im gewöhnlichen Leben, in der Meinung, es sei kein Zellgewebe, sondern nur eine dicke, sulzige Masse, Frühjahrs- und August- oder ersten und zweiten Saft, auch wohl ersten und zweiten Trieb nennt,

Digitized by Google

Gestatten Sie mir, meine Herren, nur noch kurz einer sehr praktischen Abänderung der Dittrich'schen Erziehungsmethode der Stämme in der Baumschule zu gedenken, deren Erfindung und Einführung auch in die letzten 4 Jahre fällt. Es ist in der That wunderbar, daß man hier in der Heimath Dittrich's, dem Erfinder eines äußerst praktischen Erziehungssystems, welches viele französische Züchter längst angenommen, diese Methode verlassen und zu dem alten Schlendrian zurückgekehrt ist. In Württemberg macht hauptsächlich in Folge des Beispiels unserer Hohenheimer Baumschule das Dittrich'sche Erziehungssystem schnelle und sehr erfreuliche Fortschritte. Die erste Nachricht dieser Methode gab Dittrich, so viel mir bekannt, 1829 in der Beantwortung einer Preisfrage über Erziehung dauerhafter Hochstämme für rauhe Gegenden, welche der Regierungsbezirk Arnsberg gestellt hatte; 11—12 Jahre später wurde dieselbe in der jetzt noch vortrefflichen Schrift „die vollkommene Obstbaumschule," welche den Schluß des zweiten Bandes von Dittrich's Handbuch bildet und auch als eigene Schrift erschien, weiter ausgeführt. Im Jahr 1844, als ich mein erstes pomologisches Schriftchen „die Lehre von der Obstbaumzucht" herausgab, gab ich zuerst eine vollständige Abbildung dieser Erziehungsmethode und zeigte, wie sich von Jahr zu Jahr der junge Baum entwickelte.

Die Klagen, die hie und da gegen diese Methode verlauteten, daß die Stämme gar mancher Sorten statt gerade, krumm würden, mußte ich anfangs auch theilen, allein bald gelang es, durch Zusammenbinden des Leitzweiges mit den 2 nächsten Seitenzweigen dem ersteren doch wenigstens seine senkrechte Richtung zu geben. Da em-

---

oder beim Auge sogenannte Tegmente um die eigentliche Knospe gelegt, um ganz besonders die austrocknende Luft, aber auch sonst die von außen kommenden Einflüsse abzuhalten. Es kommt also hauptsächlich darauf an, bei der Verbindung des Edelreises, resp. des Auges, mit der Unterlage Alles abzuhalten, was schädlich sein könnte und demnach die Wunde vollständig gegen die äußere Luft abzuschließen im Stande ist. Jede Wunde sucht die Natur durch Zuführung einer größeren Menge von Nahrungssaft möglichst schnell zu heilen. Da nun dieses im ersten Frühjahre, wo die im vorigen Jahre entstandenen Neubildungen zur weiteren Entwicklung kommen, und wiederholt im August vorherrschend geschieht, so ist an und für sich ein rascherer Stoffwechsel in der Pflanze, und damit auch zur Neubildung von Zellen eine größere Menge von Nahrungsstoffen vorhanden. Man wählt deßhalb gerade die beiden Zeiten zum Veredeln.

Die frühere Methode des Veredelns, wo man mit einer Pfanne mit geschmolzenem Harze oder Colophonium umherging, hatte, wie Lucas klar und deutlich auseinander gesetzt hat, ungemeine Nachtheile, und werden namentlich Baumschulbesitzer für seine kaltflüssige Masse ihm zu großem Danke verpflichtet sein. Im Besitze dieses Baumwachses braucht man auch keineswegs mit der Zeit der Veredlung so ängstlich zu sein. Der Stoffwechsel in der Pflanze und die Neubildung von Zellen hört nur vollständig auf, wenn der Saft gefroren ist; sonst gehen beide fortwährend, wenn auch in geringerem Grade als zu den obengenannten Zeiten, von Statten. Bei luftdichter Absperrung können namentlich Oculationen noch lange nach dem Augusttriebe geschehen. Das Anwachsen geschieht zwar langsamer, aber sicher. Man braucht auch gar nicht so ängstlich zu sein, daß beim Pfropfen und Copuliren die Cambialschichten des Reises und der Unterlage immer genau auf einander passen. Ich habe Beispiele gesehen, wo diese sich anfangs gar nicht berührt hatten, aber doch durch Weiterbildung der Zellen von Seiten der Schnittfläche der Unterlage bis zur Cambialschicht des Reises eine Verwachsung geschehen war. (Berl. Gartenzeitung. № 45, 1857.)

Digitized by Google

pfahl mir mein sehr geschätzter Freund v. Hoverbeck vor 4 Jahren brieflich ein äußerst einfaches Mittel, dem jungen Leitzweig eine vollkommen gerade Richtung zu geben, welches ich in der zweiten Auflage meiner Schrift „die Gemeindebaumschule" auch schon kurz anführte und wovon auch bereits in dieser Monatsschrift gesprochen wurde. Anstatt nämlich, wie Dittrich vorschreibt, dicht über dem Auge zu schneiden, aus welchem der neue Trieb hervorgehen soll, schnitt Hoverbeck 3" höher und schnitt die 2—3 Augen oberhalb des zur Bildung des neuen Leitzweiges gewählten Auges noch befindlichen Augen aus, wodurch ein Zapfen entstand, der, da er keine Knospen mehr besaß, allmälig absterben mußte, der aber bis zum August als Pfahl für den jungen Leitzweig diente, indem letzterer mittelst etwas breiter Baststreifen, schon wenn er ¾—1 Fuß Länge erreicht hatte, an diesen Zapfen fest angebunden wurde. Hierdurch erhielt er nicht nur eine sehr gerade Richtung, sondern wurde auch vor dem Abbrechen durch Stürme geschützt. Für unsere Baumschule hat sich seit 3 Jahren, während welcher Zeit ich diesen Schnitt durchgreifend anwendete, diese Methode als äußerst vortheilhaft und praktisch erwiesen.

Zugleich aber wurde noch ein Schritt weiter gegangen. Zu derselben Zeit, wo der Leitzweig an den Zapfen angeheftet wurde, ließ ich, um die unteren Seitenzweige zu verstärken und die oberen, die gewöhnlich zu kräftig trieben, zurückzuhalten, 2—3 dieser letztern penciren, d. h. ihnen die Spitze abkneipen. Der Erfolg ist ein sehr erfreulicher gewesen und ich empfehle aus vollster Ueberzeugung dieses Verfahren allen denen, welche nach der Methode des jährlichen Rückschnitts des Leitzweiges in kurzer Zeit starke und kräftige Hochstämme erziehen wollen.

Die durch das Wegnehmen der gewöhnlich 2 Sommer stehen bleibenden Seiten- oder Verstärkungszweige, welche theils im Frühjahr, theils Mitte Juli dicht am Stamme weggeschnitten werden, entstehenden Wunden lasse ich stets mit kaltflüssigem Baumwachs überstreichen, wonach sie, wie schon erwähnt, noch in demselben Jahre sehr schön überwallen.

Nur eines Punktes erlauben Sie mir noch zu gedenken, einer Erfahrung, die ich beim Baumsatz erst in diesem Jahre gemacht, bloß in der Absicht, um Sie zu ersuchen, auch darüber Versuche anzustellen. Der immer wieder von Neuem auftauchende Rath der französischen Baumzüchter, die jungen Bäume bei dem Pflanzen nicht, sondern erst 1 Jahr später zu beschneiden, veranlaßte mich bei einer meiner Demonstrationen über Obstbau, die ich im Sommersemester den Studirenden der Landwirthschaft ertheile, mehrere Bäume zu gleicher Zeit beschnitten (auf die gewöhnliche Art auf 2—4 Augen), aber auch mehrere unbeschnitten zu pflanzen. Beides wurde am 18. April vorgenommen. Die Behandlung sonst war die ganz gleiche. Der Erfolg war in der That überraschend. Die nicht beschnittenen trieben früher aus und waren an den Spitzen belaubt, als die beschnittenen erst Triebe bildeten; auch später von meinen Leuten unbeschnitten gepflanzte und bloß ausgeschnittene, d. h. der entbehrlichen Zweige entledigte, Bäume wuchsen sehr gut an. Die unteren 4—6 Augen jedes Zweiges blieben schlafend. Ueber einem dieser wird nun jetzt im Frühjahr kurz geschnitten, ähn-

Digitized by Google

lich wie sonst beim Pflanzen; der Erfolg ist leicht vorauszusehen. Da die Bäume bewurzelt sind, werden sich aus den gebliebenen Augen ungemein kräftige Triebe bilden und die Krone vollkommener werden durch diesen einen Schnitt im Jahre nach dem Pflanzen als durch die 2 Schnitte, beim Pflanzen und ein Jahr später. Ich will dieses Pflanzen ohne Beschneiden noch nicht als Regel aufstellen, dazu sind die Erfahrungen noch zu jung, allein es liegt in Ihrem eigenen Interesse, über dieses neuere Verfahren beim Baumsatz, die Krone bloß auszuschneiden, aber nicht zurückzuschneiden, recht viele Versuche anzustellen.

III. Berichte über Obstausstellungen.

Obstausstellung zu Hildesheim am 26.—29. Sept. 1857.

Es ist eine erfreuliche Erscheinung, wie in diesem Jahre von Gartenbau-Vereinen, die sich zum Theil erst neuerdings wieder gebildet haben, an gar manchen Orten Obstausstellungen veranstaltet worden sind, die für Förderung des Obstbaus nicht ohne gute Früchte bleiben können. So habe ich Kunde, zum Theil Anzeige erhalten von Obstausstellungen in Breslau, ferner des Gartenbauvereins in Dessau, der Vereine zu Kiel, Osnabrück, Bremen, Cassel, ferner Reutlingen, Hall, Nürtingen, Herrenberg, Künzelsau im Württembergischen, und wird noch an manchen andern Orten Gleiches geschehen sein. Auch der Hannover'sche Gartenbauverein, der in Hildesheim seinen nächsten Sitz hat, hatte im Rheinischen Hofe daselbst an den obgedachten Tagen eine sehr reiche Obst-, Gemüse- und Blumenausstellung veranstaltet, der ich selbst am ersten Tage beiwohnte, und mich freute, dort so viel regen Eifer für Obstbau und namentlich auch für richtige Sortenkenntniß wahrzunehmen. Die Decorationen des Lokals durch Gewächse, Obstfrüchte und Blumen waren sehr geschmackvoll hergestellt; mehrere Handelsgärtner und Privaten hatten sehr schöne Blumen und Gewächse ausgestellt, namentlich Hr. Buchdrucker Kircher eine recht zahlreiche, wirklich prächtige Collection von Georginenblumen, und von Obst war verhältnißmäßig nicht nur eine große Quantität da, sondern man mußte auch bewundern, wie aus mehreren Orten der Nachbarschaft und namentlich auch aus einigen Gärten in Hildesheim selbst, besonders große und schöne Früchte ausgestellt waren. Die Früchte aus dem Kloster Marienrode standen an Größe und Schönheit den größten und schönsten in Gotha ausgelegten Obstcollectionen gleich; auch aus einigen günstig gelegenen Gärten in Hildesheim, aus Steuerwald und den Gärten des Herrn Grafen Bennigsen zu Bonteln lagen herrliche Früchte vor und konnte ich nicht umhin, mir davon einige

Digitized by Google

zu erbitten. Davon wurde ein besonders großes Exemplar der Gracieuse später in Gotha, wohin ich es mitgenommen hatte, so lachend schön, daß Hr. Gartenin-spektor Lucas es weiter mitnahm, um die Frucht malen zu lassen, was sie verdiente. Ein paar andere schöne, aus Hildesheim mitgenommene Früchte, sowie ein Dutzend andere, die in Gotha ausgesucht wurden (schöne Ananasreinetten, Jansen von Welten, Prinzenapfel, Gravensteiner ꝛc.), sind mit Hrn. Lepère, der Freude daran fand, nach Paris und Montreuil gewandert, um auch da vom deutschen Obstbau ein rühmliches Zeugniß abzulegen.

Einen sehr anerkennenswerthen Eifer für Obstbau hatte ein Herr Chausseeaufseher Butterbrodt zu Hildesheim durch seine sehr zahlreiche, von Bäumen der Chaussee genommene Obstausstellung an den Tag gelegt, der mir auch einige Tage vorher einen großen Korb voll Früchte sandte, mit Bitte, die Namen zu bestimmen. Leider war dieß nur bei verhältnißmäßig sehr wenigen möglich, und mußte eben diese Obstcollection documentiren, wie nachtheilig es für den Obstbau wird, daß man zur Bepflanzung der Chausseen nicht absichtlich erst zweckmäßige Sorten herangezogen, sondern fast überall genommen hat, was von Bäumen in nahen Baumschulen eben aufzutreiben war. Es waren nicht bloß neben manchen guten und schönen Früchten viele werthlose und selbst schlechte Früchte unter dieser Collection, so daß auch Herr Butterbrodt eine Umpfropfung mancher Bäume beabsichtigt, sondern es fanden sich auch manche sehr spät erst zu brechende, theils hochstämmig bei uns gar nicht gedeihende Tafelbirnen, die am wenigsten an einer Chaussee stehen sollten.

Auch davon haben immerhin die verschiedenen Obstausstellungen, besonders wo auch Namenverzeichnisse des ausgestellten Obstes gegeben sind, Zeugniß abgelegt, wie das meiste Obst noch immer falsch oder ungenau benannt wird. Indeß möge Eifer und Interesse an der Sache nur ferner bleiben, und namentlich von den Vereinen die Anfertigung von Probebäumen nicht versäumt werden, so wird richtigere Sortenkenntniß sich schon Bahn brechen.

Zeinsen, im Nov. 1857. **Oberdieck.**

Die Herbst-Ausstellung der Sektion für Obst- und Gartenbau (Schlesische Gesellschaft) vom 4. bis 7. Oktober 1857.

Vom 4. bis 15. Okt. v. J. hat der Unterzeichnete drei größere Ausstellungen, die Breslauer, die Gothaer und die Dresdener besucht, die letzte durch die Güte der Herren Ordner noch vor ihrer Eröffnung. Eine Vergleichung drängt sich da von selbst auf, und diese fällt nicht zum Nachtheil der Breslauer Ausstellung aus, namentlich wenn man in Anschlag bringt, daß dieselbe nicht einmal die ganze Provinz Schlesien — die Lausitz, Grünberg, Beuthen a/O. und andere Gegenden, wo der Obstbau länger und eifriger betrieben wird als anderswo bei uns, hatten sich wieder ausgeschlossen — sondern nur die Schlesische

Digitized by Google

Gesellschaft durch die Einlieferungen ihrer Mitglieder vertrat. Davon, daß die Breslauer Ausstellung alle Erzeugnisse der Gärtnerei vollständiger als eine der beiden andern umfaßte, daß unter den 247 Nummern seltener oder vorzüglich cultivirter Gewächse Vieles, wie die Palmen des Handelsgärtner R. Rother, die Coniferen des Handelsgärtner J. Monhaupt, beide in Breslau, u. A. überall die Aufmerksamkeit der Kenner erregt haben würde, daß die Gemüseabtheilung (darunter die Gruppen des Handelsgärtner J. D. Hübner in Bunzlau, des Pflanzgärtner W. Peucker in Breslau, des Obristlieutenant von Fabian u. s. w.) umfangreicher war als selbst in Gotha, — davon muß hier abgesehen werden, und kann nur von dem Obst die Rede sein. Doch ehe ich von diesem rede, will ich zwei Einrichtungen erwähnen, welche nach meiner Ansicht Nachahmung verdienen. Die Sektion für Obst- und Gartenbau verlangt für ihre Ausstellungen mindestens fünf, womöglich an verschiedenen Stellen des Baums gebrochene Früchte und die meisten Aussteller liefern deren noch mehr ein. Dieß gewährt einen entschiedenen Vortheil für die richtige Erkenntniß und Bestimmung der Sorten und gibt die Möglichkeit, auch vor Beendigung der Ausstellung Kennern einzelne Exemplare zu überlassen. Dann läßt sie aber auch Verzeichnisse der ausgestellten Gegenstände drucken, durch die es möglich wird, sich im Voraus zu orientiren und vorzubereiten. Wird der Druck etwas splendid eingerichtet, und werden einige Exemplare mit Papier durchschossen, so werden den Pomologen ihre Notate in hohem Grade erleichtert. Mühe und Kosten werden dadurch allerdings vermehrt, diese aber doch meist durch den Verkauf gedeckt, jene erleichtert, wenn die Aussteller doppelte Verzeichnisse einreichen, von denen das eine für den Abdruck benutzt wird.

Um nun auf die letzte Breslauer Ausstellung zu kommen, so fanden sich 618 benannte Sorten Aepfel von 18 Producenten und etwa 100 unbenannte. Von diesen mußten indeß etwa 300 auf Identitäten abgerechnet werden, so daß etwa 400 wirklich verschiedene Sorten angenommen werden durften, von denen wieder etwa die Hälfte gut und empfehlenswerth war. Birnen kamen 274 benannte und circa 20 unbenannte, überhaupt etwa 190 verschiedene Sorten vor, Pflaumen 13, einige Pfirsiche, 1 Kirschsorte (Schattenamarelle) und 130 Sorten Weintrauben, von denen etwa 100 verschieden waren. Hauptmann von Drabitius in Kletschnau bei Breslau hatte deren allein 88 geliefert, die aber keine besondere Cultur verriethen. Das auf leichterem und trockenem Boden gewachsene Obst war zwar meist etwas kleiner als gewöhnlich, die Erzeugnisse des schweren Bodens aber desto vollkommener, und beides sehr lebhaft gefärbt. Kümmerlich ausgebildete Aepfel und Birnen, wie sie in Gotha nicht gerade selten waren, kamen nicht vor; doch war das Obst auch nicht so ausgesucht schön, wie in Dresden.

Das Lokal, die Räume der Schlesischen Gesellschaft, war seiner Höhe wegen für die Besucher unbequem, auch litten zartere Pflanzen sichtbar, aber für Obst und Gemüse konnte man es nur insofern ungeeignet nennen, als durch die Vertheilung auf verschiedene Zimmer der Gesammteindruck, der allerdings dem Laien das Wichtigste ist, verloren ging. Das Obst war auf den drapirten Tischen meist

Digitized by Google

in flachen Körbchen ausgestellt, die mindestens geschmackvoller sind als Cartons. Eine staffelförmige Aufstellung macht indeß mehr Eindruck, wie sich dieß an dem von Fräulein von Möllendorf geordneten, reichhaltigen und schönen Sortiment des Grafen von Danckelmann auf Gr. Peterwitz kund gab, das eben durch diese Aufstellung alle Besucher vorzugsweise anzog. Sonst zeichneten sich wieder dieselben Sammlungen aus, deren Eigenthümer wir schon seit längerer Zeit als eifrige Beförderer der Obstzucht kennen, wie Graf York von Wartenburg auf Klein-Oels (Gärtner Sprotte), Reichsgraf von Herberstein auf Grafenort (C. Peicker), Graf Burghauß auf Laasan (Frickinger), Rendant Klose in Spahlitz bei Oels, Landschafts-Direktor von Rosenberg-Lipinsky auf Gutwohne, Frau Geh.-R. Trentler auf Leuthen, deren Obst leider durch den Transport sehr gelitten hatte, Handelsgärtner J. Monhaupt und Ed. Breiter in Breslau und Pastor Cochlovius in Schönwald. Wie nun überhaupt Obstausstellungen, namentlich Lokale, unter andern Vortheilen für die Obstcultur auch einen Maßstab für den Fortschritt derselben abgeben, so thun dieß auch unsere Schlesischen Ausstellungen. Es hat nicht bloß die Zahl falscher oder verdrehter Namen merklich abgenommen, sondern es zeigen sich auch allmählig die Früchte der Thätigkeit, welche die Section für Obst- und Gartenbau nach dieser Seite hin übt, indem durch sie empfohlene Sorten sich immer mehr verbreiten, und Früchte von den durch sie vertheilten Reisern eingehen. In dieser Beziehung muß erwähnt werden, daß unter dem Sortiment des Grafen Burghauß sich Früchte fanden von Reisern, welche die Section 1856 abgegeben hatte (Gr. Casseler Reinette, Oberländer Taffetapfel, Wachsapfel und Englische W.-Goldparmäne). Immer wird es zu den sehr seltenen Fällen gehören, daß bei Veredelung mit jungem Holz Apfelreiser schon im nächsten Jahre Früchte bringen. — Anlangend die Verbesserung falscher Namen, so wird die Section künftig es nicht bloß einzelnen Mitgliedern überlassen dürfen, so viel zu berichtigen, als sie gerade können oder wollen; sie wird eine besondere Commission für diesen Zweck zu ernennen haben. Ferner wird auch der Versuch gemacht werden müssen, bei Gelegenheit der Ausstellungen die Obstzüchter der Provinz zu vereinigen zu gemeinsamen Berathungen, an denen sich vielleicht später auch Pomologen aus andern Provinzen betheiligen werden. Die an sich schon bedeutenden Kosten einer Ausstellung — die Section hat dießmal 115 Rthlr. zugesetzt — und die Mühwaltungen einzelner Mitglieder werden dadurch noch gesteigert werden; doch muß man davon überall absehen, wo es gilt, einen großen Zweck zu erreichen. — Darum kann der Unterzeichnete sich auch nicht einverstanden erklären mit der in Gotha aufgestellten Ansicht, daß man die allgemeine deutsche Obstausstellung nur nach längeren Zwischenräumen wiederholen dürfe. Bei der Kürze des menschlichen Lebens und bei Unternehmungen, welche, wie die Förderung des Obstbaus, an sich schon längere Zeit in Anspruch nehmen, darf man nichts hinausschieben, nichts spätern Geschlechtern überlassen wollen. Diesen wächst ihre Arbeit schon von selbst zu. Die Gründe, daß über die empfohlenen Sorten erst neue Erfahrungen gesammelt werden müßten, und daß einzelnen Pomologen, welche auf eigene Kosten

Digitized by Google

reisen, der jährliche Besuch der Ausstellungen schwer oder unmöglich fallen würde, kann ich auch nicht gelten lassen. Denn erstlich sind ja jene Sorten auf Grund langjähriger und vielseitiger Erfahrungen empfohlen worden, die durch gegentheilige Erfahrungen, an denen es auch nicht fehlen wird (es gibt schlechthin keine Obstsorte, welche unter allen Verhältnissen gleich gut gedeihe), nicht umgestoßen werden können. Neue Erfahrungen aber bietet die Praxis dem aufmerksamen Beobachter und gewissenhaften Forscher täglich, so daß es an interessantem Stoff für die Verhandlungen niemals fehlen kann, zumal die Ausstellung immer ein Objekt gewährt, an welches sich dieselben anschließen können. Zweitens ist es ja doch unmöglich, alle Pomologen und Obstzüchter zu einer Versammlung zu vereinigen. Je öfter aber Gelegenheit zu solcher Vereinigung gegeben wird, desto mehr werden sich allmählig betheiligen und desto reicher wird das Gesammtergebniß der Versammlungen ausfallen, desto größere Tragweite werden sie gewinnen. Es ist also zu wünschen, daß neben provinziellen und lokalen Obstausstellungen alljährlich auch eine allgemeine zu Stande komme, und daß, wie die deutschen Philologen, Naturforscher, die Land- und Forstwirthe u. s. w., so auch die deutschen Pomologen jährliche Versammlungen halten.

Breslau, im Decbr. 1857. Dr. **K. Fickert.**

Die Obstausstellung zu Hall (Württemberg) 13—21. Okt. 1857.

(Vom Lehrer **Haußer** in Hall.)

Schon seit mehreren Jahren wurde mit den landwirthschaftlichen Bezirksfesten eine Ausstellung landwirthschaftlicher Produkte verbunden. Daß dabei auch die Kinder Pomonens nicht fehlten, läßt sich leicht denken. Dennoch konnte dabei schon deßwegen von einer eigentlichen Obstausstellung die Rede nicht sein, weil nur von sehr wenigen Personen Obst ausgestellt wurde, und auch dieß wenige mehr nur zur Schau vorhanden und keineswegs geeignet war, ein treues Bild des Obstbaues unseres Bezirks zu geben.

Um so mehr fühlte sich der hiesige Gartenbauverein veranlaßt, bei dem heurigen Obstsegen eine Ausstellung zu veranstalten, welche denn auch so wohl gelungen ist, daß sie für unsern ganzen Oberamtsbezirk von wohlthätigen Folgen sein dürfte. Der Verein, erst zu Anfang dieses Jahrs entstanden, hat zwar die größere Zahl seiner Mitglieder in der Oberamtsstadt selbst; doch zählt er deren auch mehrere auf dem Lande, und da überdieß im Interesse der Sache auch Nichtmitgliedern die Betheiligung gestattet war, so waren die nach Lage und Klima ziemlich verschiedenen Theile des Bezirks vertreten, und die Ausstellung repräsentirte vollständig den gesammten Obstbau des Oberamts. In dem großen Sitzungszimmer des Rathhauses, das bereitwilligst zu diesem Zwecke eingeräumt worden

Digitized by Google

war, waren mehr als 50, großentheils sehr zahlreiche Collectionen ausgestellt, die wohl an 200 verschiedene Sorten zählten.

Daß das Apfelgeschlecht verhältnißmäßig viel reicher vertreten war, als das der Birnen, liegt in der Natur der Sache; doch hatte auch der Umstand hierauf einen großen Einfluß, daß bei der vorgerückten Jahreszeit das Mostobst fast gänzlich fehlte.

Zur Bestimmung der Sorten wurde Herr Stadtpfarrer Hörlin aus Sindringen eingeladen, und es war eine solche Maßregel um so nöthiger, als auch hier wie anderwärts in der Nomenclatur noch große Verwirrung herrscht, und vieles, fast das meiste Obst ganz ohne Namen zur Ausstellung kam. Da indeß wegen der Kürze der Zeit nicht alles Obst genau und sicher bestimmt werden konnte; so war es von doppeltem Interesse, und namentlich für diejenigen, die nicht bloß schauen, sondern auch lernen wollten, sehr instructiv, daß aus der ganzen Masse ein vollständiges Sortiment ausgewählt, richtig bestimmt, und in systematischer Ordnung aufgestellt wurde. Ueberdieß hatte Herr Hörlin selbst die Güte, ein sehr reichhaltiges Mustersortiment mitzubringen und nach dem System geordnet aufzustellen.

Was nun die Obstsorten selbst betrifft, so spielten namentlich die großen Aepfel, Schlotteräpfel und Rambouren, eine nicht unbedeutende Rolle, als da sind: die Backäpfel und Breitlinge, der Rothe Sommerrambour, Kaiser Alexander, und unter den Plattäpfeln der Rothe und Weiße Stettiner, bei den Birnen das sogenannte Ochsenherz. Doch zeigte sich auch, daß der Bezirk an edleren und besseren Sorten nicht arm ist, und daß er für alle Classen des Systems sein Contingent zu stellen vermag. Als die verbreitetsten Aepfelsorten können außer den angeführten genannt werden: der Calvillartige Winterrosenapfel, Lothringer Sommerrambour, Pariser Rambour-Reinette, Edler Winterborsdorfer, Muscat-Reinette, Aechte graue französische Reinette, Engl. Wintergoldparmäne, Große Casseler Reinette, Luikenapfel, Kleiner Fleiner. Unter den Birnen sind am meisten verbreitet: Graue und Weiße Herbstbutterbirn, Herbstbergamotte, Wildling von Motte (als grüne Winterbergamotte), Hermannsbirn (Winterglasbirn), Welsche Bratbirn, Masselbacher Mostbirn, Häberlesbirn, Reichenäckerin.

Neben diesen sind noch aus den einzelnen Collectionen zu nennen: Weißer Wintercalvill, Rother Herbst- und Wintercalvill, Oberländer Himbeerapfel (prachtvolle Exemplare aus hoher Lage mitten im Tannenwald), Hoary Morning, Rother italienischer Rosmarinapfel, Pracht-Reinette, Goldzeugapfel, Französische Edel-Reinette, Walliser Limonen-Pepping, Wahre New-Yorker Reinette, Champagner Reinette, Gäsdonker Reinette, Glanzreinette, Baumann's rothe Winterreinette, Carmeliter-Reinette, Engl. Spital-Reinette, Reinette von Orleans, Königlicher rother Kurzstiel ꝛc.

Unter den Birnen können erwähnt werden: Punktirter Sommerdorn, Grumkower Winterbirn, Lange grüne Herbstbirn, Gestreifte lange grüne Herbstbirn, Napoleon's Butterbirn, Hardenpont's Winterbutterbirn, Forellenbirn, Pomeranzenbirn

Digitized by Google

vom Zabergäu, innen und außen rothe Mostbirn (vortreffliche Lokalsorte zu Classe VIII. 2. b. Luc. gehörig), und endlich eine direct aus Amerika stammende große Mostbirn, zu Classe IX. 2. Luc. gehörig, die einen ausgezeichneten rothen Most geben soll, und der wir einstweilen den Namen „Amerikanische Mostbirn" gaben.

Die Ausstellung, mit der auch eine Gemüse- und Blumenausstellung verbunden war, hatte sich eines sehr zahlreichen Besuches von hier und auswärts zu erfreuen, und es ist anzunehmen, daß das allgemeine Interesse für Obstbau, das durch sie unzweifelhaft rege geworden ist, kein vorübergehendes sein werde. Ebenso war sie für Viele eine gute Gelegenheit, mit einer größeren Anzahl besserer Obstsorten bekannt zu werden.

IV. Notizen und Mittheilungen.

Mittheilungen aus den Frauendorfer Blättern (Gartenzeitung), Jahrgang 1855, Pomologie und praktischen Obstbau betreffend, nebst Bemerkungen und Zusätzen von Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.

(Fortsetzung von S. 328 des vorigen Jahrgangs.)

Kirschen.

Herr J. Wagus in Tittling gibt eine erschöpfende Anweisung zum Anbau der Ostheimer Weichsel im Großen. Wir erfahren, daß diese köstliche Frucht aus Spanien stammt, von wo sie aus Sierra Morena im Jahr 1714 der K. Feldarzt Klinghammer nach Ostheim am Rhöngebirge brachte. Diese überaus fruchtbare Weichsel liefert größere Erträge in Zwergform, als Hochstamm, und vermehrt sich, wie bekannt, zahlreich aus Ausläufern. Auf Sauerkirschen veredelt kommt sie nicht fort; auf Süßkirschen gibt sie schöne Hochstämme. Diese Weichsel gedeiht am besten auf lockerem und magerem Boden, an sonnigen, steilen Abhängen. Wer steile Anhöhen besitzt, welche nicht wohl mit etwas Anderem bepflanzt werden können, verwendet sie am besten zu einer Anlage der Ostheimer Weichsel. Die Ausläufer werden 6' in Entfernung in Quincunx gesetzt und auf 5—6 Augen eingestutzt. Man pflanze im Herbste und schütze vor Wild durch Umzäunung, wozu die Ostheimer Weichsel, selbst auf 3' Entfernung gepflanzt, verwendet werden kann. Man darf sie aber in diesem Falle nicht beschneiden. Um das Wachsthum zu befördern, wird der Boden mit andern Cerealien bepflanzt und fleißig bearbeitet und gelockert. Später ist eine Bodenbenützung nicht mehr möglich. Dürres Holz und Wurzelausläufer müssen sorgfältig entfernt werden, damit die Anlage nicht verwildere. Nach 8—10 Jahren lassen die Bäume in ihrer Tragbarkeit nach; man schneidet dann die Stämme über der Erde ab und behält nur Einen der schönsten Ausläufer bei und bildet diesen zu einem Bäumchen. Damit kein Ausfall an Früchten eintritt, theilt man die ganze Pflanzung in Schläge ein, welche nach und nach ergänzt werden. Nach weiteren 10 Jahren müssen die alten Bäume gänzlich entfernt und der Satz muß erneuert werden, nachdem vorher der Boden umgegraben wurde. Die Reihen werden nun verlegt, damit die Stämmchen nicht auf die alte Stelle zu stehen kommen.

Digitized by Google

Im Garten ziehe man die Ostheimer Weichsel in Kugelform und kürze im Frühjahr und im Juli die Zweige ein. Zu viel Holz macht die Krone zu dicht; in diesem Falle muß man die überflüssigen Zweige dicht am Stamme und Ast abschneiden und die Krone luftig erhalten. Im Juli müssen die längeren Triebe bis zur Hälfte eingeschnitten werden, wobei man bloß schwächere Fruchtzweige schont. (Vergl. auch Lucas Anleitung zum ländlichen Gartenbau als Mittel zur Landesverschönerung. Stuttgart. 1849. S. 102.)

* * *

Beerenobst.

1) Himbeeren. Ueber die Himbeere Miracle de quatre Saisons bemerkt Herr Karl Krüger, daß sie mit Unrecht ihren Namen trage, da sie nur im Sommer und Herbst Früchte bringe. Wenn übrigens Herr Krüger selbst zugibt, daß sie im Topfe bis in den Winter reichlich trage und in südlichen Gegenden, bei gelinden Wintern, die Blüthen nicht erfrieren, sondern mit Eintritt des Frühjahrs ihre Früchte wieder ansetzen, so gebührt ihr auch jener Name mit Recht. Die Bemerkung, daß sie nur in einem recht fruchtbaren Boden und erst im dritten Jahre reichlich trage, bestätigt sich auch hier. Belle de Fontenay ist eine sehr nahe verwandte Sorte. Auffallend ist dem Referenten die Bemerkung der Redaction der Frauendorfer Blätter gewesen, daß die Miracle de quatre Saisons erst dann recht zur Tragbarkeit sich hinneige, wenn Herbstfrost und Nebel Blüthe und Früchte mit einmal verderben, daher der Herr Redacteur die Fastolf-Himbeere vorziehe, von welcher von Juli — Oktober die schönen langen Fruchttrauben gepflückt werden können. Allerdings ist die Miracle de quatre Saisons der Fastolf weder an Größe noch an Güte ebenbürtig, aber an Fruchtbarkeit steht die erste der letzten nicht nach. Es wird wohl in Süddeutschland die Erfahrung selten gemacht worden sein, daß man von der Fastolf-Himbeere noch im Oktober Früchte pflücken könne. Wenn ferner der Fastolf nachgerühmt wird, daß sie unter gewöhnliche Waldhimbeere gepflanzt, im entlegenen Gebüsche und im verwilderten Kulturzustande an Größe und Süßigkeit nicht abgenommen habe, so haben wir gerade die entgegengesetzte Erfahrung gemacht, daß wenn diese edle und herrliche Himbeere nicht unter dem Schnitt gehalten und reichlich gedüngt wird, ihre Früchte zur gewöhnlichen Größe herabsinken, wie das bei allen Himbeersorten wahrgenommen werden kann.

Massons Traubenhimbeere und die Rothenburger Traubenhimbeere werden als sehr fruchtbar empfohlen. Von der Himbeere de Chili wird gerühmt, daß sie von dem Wurm frei bleibe. An Roger's Queen Victoria wird getadelt, daß sie zu spät reife und eines langen, milden Herbstes bedürfe; als sehr fruchtbar wird dagegen die Monatshimbeere ohne Stacheln gelobt. Von der Frühen amerikanischen Orange-Himbeere wird gesagt, daß sie rothe Blüthen und prachtvolle orangerothe Früchte bringe. (Eine neue Farbe, da man bisher wohl von orangegelb, aber nicht orangeroth hörte.) Sie soll wenig Ausläufer haben und das Beschneiden nicht ertragen. (Wenn diese Sorte mit der schon bekannten frühen amerikanischen identisch sein sollte, so ist sie von geringem Werthe.) Von einer interessanten Himbeere, deren Namen nicht näher bezeichnet ist — weiß wie Schnee, von feinem Geschmacke und niedrigem Wuchse — wären wir begierig, den rechten Namen zu erfahren. Insbesondere scheint aber eine von Herrn E. Fürst, interim, bis der rechte Namen gefunden ist, eine von Paris bezogene Frucht: Neue gelbe Pariser Riesen-Himbeere genannt, unsere Aufmerksamkeit zu verdienen, da sie von ungemeiner Größe und feinem Geschmacke sein soll. (Ist vielleicht die Fine white. Das Exemplar für 1 fl. kann von Frauendorf bezogen werden.)

2) Johannisbeeren. Man soll sehr große Früchte erziehen, wenn man im December und Februar die Triebe des letzten Jahres um 1—2" zurückschneidet, den Boden um die Stöcke reinigt und aufgräbt. Sie machen hierauf im Frühlinge kräftige Triebe. Wenn sich die Kerne ausbilden und die Flüssigkeit in den Beeren sich etwas färbt, so schneide man alle jungen Sommertriebe 5—8" über der Frucht weg. Die Beeren werden dann nicht nur viel größer, sondern Luft und Sonne können auch besser auf die Zeitigung einwirken.

Digitized by Google

Unter den neuen Johannisbeeren werden folgende als vorzüglich empfohlen: 1) Eucaths nova, sehr groß, recht süß und sehr fruchtbar. 2) Imperial blanc, von enormer Größe; Beere ganz durchsichtig, ausnehmend süß. 3) Gonduin, Frucht sehr groß, scharlachroth, zu Hochstämmen sich eignend. 4) Brettonneau, eine sehr große, herrliche Sorte. 5) Blanc crystall, sehr groß, sehr fruchtbar und süß.

Außer diesen Sorten finden sich in Frauendorf folgende in Vermehrung: 1) Attraction. 2) Belle de St. Giles. 3) Black banz'up. 4) d'Angers. 5) Impériale rouge. 6) Knight's large red. 7) Rouge de Lecoq. 8) Ruby castle. 9) Wilmot's larg red. 10) Monstreuse de New-York.

3) Erdbeeren. Vorzüglich große Erdbeeren erzielt Herr Neubert in Leipzig dadurch, daß alljährlich im Herbste die Stöcke wieder dünn gemacht werden, so daß die einzelnen Stöcke 3/4 Leipziger Ellen von einander zu stehen kommen. Der untere Theil des Stocks, welcher sich alljährlich erhebt, wird alle zwei Jahre mit einer Lage Lehm und Sand umgeben und bedeckt, und außerdem mit Kochsalz und Hornspänen gedüngt, worauf man im Herbste das ganze Beet mit Schweinmist bis zum April überdeckt. Kuhdünger müsse vermieden werden.

Die Erdbeere Myatts fertilized (Hautbois), von welcher schon im vorigen Jahre in unsern Blättern berichtet wurde, soll nicht nur durch ihre eigenthümliche birnförmige Gestalt, sondern hauptsächlich durch ihren parfümirten, weinigen Geschmack und ihren herrlichen Geruch sich auszeichnen.

* * *

Neue empfehlenswerthe Obstfrüchte.

Pêche Willermoz (Gaillard) soll eine vorzügliche amerikanische Frucht sein, und der Baum sei weniger Krankheiten unterworfen, als die übrigen Pfirsichbäume. Frucht sehr groß, höher als breit, Farbe hellorange an der Schattenseite, an der Sonnenseite hellgelb mit carminroth gefärbt. Fleisch: schön gelb, um den Kern carminroth; außerordentlich zuckerig, schmelzend weinartig parfümirt; die Schale leicht löslich. Reifzeit August—September.

Neben der längst bekannten Flamentiner Kirsche soll sich die Griotte de Meaux durch Fruchtbarkeit, Schönheit und frühe Reife auszeichnen.

Die Ananaszwetsche, 14 Tage vor der gewöhnlichen reifend, wird wegen delicaten Geschmacks und Süßigkeit empfohlen.

* * *

Eugenia brasiliensis, ein neuer, im Pariser Pflanzengarten eingeführter Obstbaum, trägt im dortigen Warmhause jährlich Früchte, welche unter dem Namen: Brasilianische Kirschen, bekannt sind. Die säuerlichen Früchte haben röthliches Fleisch und vortrefflichen Geschmack.

* * *

Krankheiten der Bäume und ihre Heilung.

Von einem amerikanischen Mittel gegen den Brand der Bäume erhalten wir auch durch die Frauendorfer Blätter Nachricht. Man soll im Frühjahre 4—6" breit Theer ungefähr 1' hoch über der Erde in jeden Apfelbaum einreiben; dieses Verfahren beuge nicht bloß dem Brande vor, sondern gebe auch reichliche Ernten, und, setzt Referent hinzu, bringt dem Baume einen frühen Tod.

* * *

Herr J. Wagus in Tittling hat den sogenannten französischen Kitt, mit Rindsblut vermischt und mit Kuh- und Rehhaaren zur besseren Haltbarkeit gemengt, als ein sehr gutes Mittel zur Hebung des Krebses erprobt. Nachdem die krebsige Stelle ausgeschnitten ist, wird die Wunde mit dem gedachten Mörtel bedeckt, und wenn der Mörtel trocken ist, wird dem Baum auf der gesun-

Digitized by Google

den Seite 2—3mal neben einander zu Aber gelassen, bis auf die Basis des Stammes, und die Manipulation so oft wiederholt, bis die Heilung erfolgt ist. Selbst Aprikosenbäume, welche am Harze litten, wurden dadurch geheilt. Das Aberlassen darf natürlich nur in den Monaten April — Juli geschehen. Referent warnt, bei Kirschen- und Aprikosenstämmen den Schnitt zu tief zu machen, weil sonst leicht Gummifluß entsteht.

In sehr bindendem und nassem Boden kommt der Krebs am meisten vor, daher man solchen Untergrund beim Baumsetzen entweder meiden oder verbessern muß. Das Verfahren ist wohl dem bisher genannten vorzuziehen, wobei man im Frühjahr den Krebs ausschneidet und mit Terpentin bestreicht, welcher einen Lack über die kranke Stelle bildet.

Gegen den Gummifluß, an welchem besonders die Aprikosenbäume im südlichen Rußland leiden, wird daselbst ein Gemenge von Pferdemist, Theer und Sand verwendet, womit die Stämme überdeckt werden. Auch das Scarificiren (Schröpfen) der harzigen Stellen mit einem Messer wird als probat erfunden, wenn die Stelle so mit Sauerampfer eingerieben wird, daß der Saft durch die Einschnitte hindurchdringt.

Nach Graf v. Fries Versicherung sollen Weinstöcke, welche nicht gedüngt, sondern nur mit einer Hand voll Salz bestreut und später, als Mehlthau sich einstellte, mit Lauge bespritzt wurden, von der Traubenkrankheit verschont geblieben sein.

Man sollte nicht glauben, daß es im 19. Jahrhundert noch Leute gäbe, welche nicht erröthen, wenn sie zum Schutz gegen Frost das Befestigen von Ziegelsteinen zwischen den stärkeren Aesten empfehlen und gegen das Vertrocknen im Sommer Steine auf die Wurzeln zu legen, als unfehlbares Präservativ loben.

* * *

Feinde des Obstbaums und ihre Verminderung, resp. Vertilgung.

Aus einer sehr gründlichen Abhandlung über die Feinde der Obstbäume und die Mittel, ihnen zu begegnen, können wir hier nur das Wichtigste ausheben.

Als der gefährlichste Feind junger Obstbäume wird der Hase genannt, ein Thier, das schon so oft ganze Baumschulen zu Grunde gerichtet hat und schon Manchem alle Lust zur Anlage neuer Pflanzungen nahm. Der beste Schutz ist, außer einer hinlänglich hohen Mauer oder sonstigen fest schließenden Einfassung, das Einbinden mit Dornen oder abgeschälter trockener Rinde von Waldbäumen. Wenn freilich der Schnee bei heftigen Stürmen 6—7' hoch und darüber sich anhäuft, so schützt weder ein Einbinden noch eine Umfriedigung, wenn sie nicht 10—12' hoch ist. Die Bäume mit Fett einzureiben, was allerdings schützt, ist aus bekannten Gründen schädlich für die Bäume selbst. Ein weiteres Mittel, das empfohlen wird, nämlich ein Anstrich aus einem Theil Ochsengalle, einem Theil Blut, zwei Theilen Lehm, zwei Theilen frischen Kuhfladen, Alles mit Mistjauche zusammengerührt und mit einem Borstpinsel bis in die Krone aufgetragen hilft nur, so lange die Hasen noch andere Nahrung finden, ist aber, wie Referent wiederholt leider erfahren hat, nicht radical. Dieser Anstrich hat auch noch den Fehler, daß er, wenn Frost und gelindes Wetter häufig abwechseln, durch das Auf- und Zugefrieren wieder stellenweise abfällt; letzteres kann aber verhütet werden, wenn die genannte Mischung mit einer Lösung von Tischlerleim versetzt wird. Am wirksamsten fand Referent obiges Recept, seit er der Mischung allerlei Thier- und Menschenhaar zusetzt, wodurch die Masse nicht nur fester an die Bäume sich anschließt, sondern auch dem Zahne der Hasen besser widersteht, weil, wenn die Zunge des Thieres mit den Haaren in Berührung kommt, ein widriges Gefühl entsteht, welches den Hasen treibt, vom Nagen abzulassen. Uebrigens muß Referent noch bemerken, daß so schnell, wie der hier zu besprechende Aufsatz angibt, der Anstrich nicht vollzogen werden kann; nach dem Verfahren soll nämlich ein Mann in einem Tage ein paar tausend Bäume mit Leichtigkeit anstreichen können. Da der Anstrich bis in die Krone reichen muß, so ist in den kurzen Herbsttagen schon viel geleistet, wenn 5—600 Stück sorgfältig in einem Tage von einem Mann bestrichen werden. (Ich glaube 250—300 Stück! Ls.)

Ich will hier gleich, ehe wir zu den andern schädlichen Thieren übergehen, noch einige weitere

Digitized by Google

Schutzmittel, welche in den Frauendorfer Blättern gegen Hasen empfohlen werden, einschalten, nämlich ein Anstrich aus 6 Gießkannen voll Mistjauche, 2 Gießkannen voll Blut, 2 Gießkannen voll saure Milch und 4 Pfund Hafnerthon oder Lehm. Der Mischung wird ein Eßlöffel voll Assa foetida zugesetzt. Auch diese Mischung ist schon viele Jahre bekannt und hat nicht viel in sehr schneereichen Wintern geholfen. Experto crede Ruperto. Ferner sollen sich Hasen verwittern lassen durch alte Käse mit Pulver zerrieben und in Schaftrögen ausgesetzt, daß das Regenwasser die Mischung nicht zerstört. Dieses Mittel hat sich diesen Winter nicht probat erwiesen. Auch geräucherte Stöcke an die Zäune gesetzt, sollen sie abhalten, weil die Hasen den Creosotgeruch nicht ertragen können. Steinöl und Assa foetida seien auch gute Verwitterungsmittel. Erstes hat Referent schon früher vergeblich angewendet.

Als Curiosum setzen wir bei, daß ein Mann auf einer Markung alle Hasen vertrieben haben soll, so daß sich 3 Jahre lang keiner mehr zeigte. Es sei aus Rachsucht gegen den Gutsherrn geschehen, welchem die Jagd zustand. Dieser Mann habe die ganze Flur kreuz und quer durchgelaufen und wahrscheinlich das Wild verwittert. Dieses Geheimmittel würden Viele theuer bezahlen.

Gehen wir weiter. Gegen Blattläuse (Aphis-Arten) wird Tabaksabsud und Kalkwasser empfohlen, womit man mittelst eines Pinsels Zweige und Blätter benetze.

Nach einem Andern soll das Beschmieren des Stammes und der Aeste mit Oel radical gegen Blattläuse helfen. Der Baum traure zwar einige Tage, wahrscheinlich weil das Oel durch die Rinde dringe und die Circulation des Saftes hindere; er soll sich aber bald wieder erholen (?). Ein gefährliches Mittel!

Wieder ein Anderer empfiehlt, namentlich gegen die Blattläuse an den Pfirsichbäumen, folgendes Mittel: Man bringe eine Quantität Schnupftabak und Seifenspiritus in ein Glas wohlverschlossen und lasse diese Masse an der Sonne destilliren. Man nehme nun, nachdem das Glas geschüttelt wurde, einen Theil heraus und verdünne diesen mit 8 Theilen Wasser, aber nicht mehr, bediene sich eines groben Haarpinsels und bestreiche die von Blattläusen befallenen Blätter und Zweige und wiederhole diese Procedur einige Tage. Die Blattläuse verschwinden und der Baum vegetirt wieder lebhafter.

Gegen den Rebenstecher, Curculio Bachus, helfe am besten das Einsammeln der zusammengewickelten Blätter, worin seine Brut stecke. Will man die Alten finden, welche auf Bäumen sich aufhalten, so muß man ein weißes Tuch unter dieselben legen und die Bäume schütteln.

Der Apfelschäler, Curculio pomorum, richtet bekanntlich ungeheure Verheerungen an. Die Larve, welche in den Apfelblüthen sitzt, verkleistert die Blüthen, sobald naßkaltes Wetter eintritt, daß die Blumenblätter verwelken müssen. Nach des Verfassers Meinung kann man den Larven gar nicht beikommen und es sei das beste, was man thun könne, im Juni die Bäume öfters zu schütteln und die Käfer, welche auf ein darunter gebreitetes Tuch fallen, schnell aufzulesen und zu tödten. Referent macht darauf aufmerksam, daß wenn man die Bäume in der Blüthe mit Seifenwasser bespritzt, wenn auch nur Ein Tropfen in die Blüthe fällt, der kleine Wurm die Blüthe verläßt. Aehnliches Resultat, versichert mich ein Freund, habe er mit in Wasser aufgelöstem Ruße erlangt.

Die Raupen betreffend, so wird darauf aufmerksam gemacht, daß die Nachtvögel (Phalaena-Arten) den größten Schaden anrichten.

Hinsichtlich der gefährlichsten Raupe, der Phalaena geometra brumata L., hält der Verfasser das Abschütteln der Bäume, während der Aezung, Nachts 8—11 Uhr für das wirksamste Mittel, weil dann die Räupchen aus ihren Schlupfwinkeln hervorkriechen und ganz lahm an den Blättern hängen. Wenn eine brennende Fackel oder Laterne in die Bäume während des Schüttelns hineingehalten wird, so sollen die Raupen noch zahlreicher herabfallen, wahrscheinlich, weil sie durch die ungewöhnliche Erscheinung in Schrecken gejagt sind. Auch der Vorschlag, anstatt Papierstreifen mit Theer und andern klebrigen Substanzen zur Abhaltung der Weibchen sich glatter Rindenstücke von Tannen, Birken ꝛc. zu bedienen, verdient Berücksichtigung.

Gegen die Nesterraupe (Phalaena Bombyx chrysorrhoea), welche ihre Eier zwischen die

Digitized by Google

Aeste und Zweige legt, wird ein sorgfältiges Aufsuchen und Abnehmen der Nester, welche in den dürren Blättern leicht aufzufinden sind, als das wirksamste gerühmt.

Tuchlappen, welche an die von Raupen befallenen Bäume gehängt werden, sollen zum schnellen Fange derselben dienen, indem sich die Raupen haufenweise an dieselben anhängen.

Auch die Anpflanzung der Traubenkirsche, welcher alle Schmetterlinge zueilen, und welche die Raupen anziehen soll, wird als Waffe gegen diese Feinde gerühmt. Die Bäume sollen auf 300 bis 600′ weit von Raupen verschont bleiben.

Auch der Eschenbaum soll einen entschiedenen Einfluß auf Entfernung der Raupen ausüben, wahrscheinlich durch seine Ausdünstung.

Gegen Ameisen wird außer Schwefel und Pulver, um sie zu ersticken, ein dem Referenten bisher noch unbekanntes Mittel empfohlen; nämlich die Holzkohle, deren Geruch (?) die Ameisen nicht ertragen können. Die Kohle von Pfirschen- und Aprikosenholz wird als besonders wirksam gerühmt. Der Rauch habe die nämlichen Folgen, wie der Geruch der Kohlen. Wenn übrigens nach einiger Zeit der Dunst durch die Luft aus der Kohle ausgezogen ist, so fürchten sich die Ameisen nicht mehr davor. Wenn man einen Graben 1′ tief um einen Ameisenhaufen ziehe und den ausgeworfenen Raum mit Kohlenstaub fülle, so sollen die Ameisen sogleich den Ort verlassen.

* * *

Einsammlung, Behandlung und Aufbewahrung.

In einer interessanten Abhandlung über die vortheilhafte Einsammlung, Verpackung und Versendung des Obstes, wird über die Reife des Kernobstes auf wissenschaftlicher Grundlage eine Erklärung gegeben, welche wegen ihrer faßlichen und gründlichen Behandlung allen Dank verdient und auch hier eine Stelle finden soll.

Die Zeit, wenn das Winterobst reift, läßt sich schwer bestimmen: trockene oder feuchte, warme oder kühle Witterung, Krankheit und Schwächlichkeit oder Gesundheit und Kraft des Baumes haben darauf einen wesentlichen Einfluß. Viele Sorten werden nie auf den Bäumen reif und müssen abgenommen werden, wenn sich das Laub entfärbt und abfällt, weil ihnen dann keine Nahrung mehr zufließt und die Blätter keinen Schutz mehr vor Frost gewähren. Je länger manche Sorten hängen bleiben können, desto besser wird ihr Geschmack. Bei Aepfeln und Birnen gibt die Farbe der Samenhüllen das sicherste Merkmal der Reife. So lange die Samen nicht vollkommen ausgebildet sind, findet man keine Höhle um sie herum, sondern sie sind in unmittelbarer Berührung mit den Samenfächern. Die Samenkörner sind zu dieser Zeit bleich, weil sie nichts von ihrem Sauerstoff abgeben können. Wenn in der Folge kein Nahrungsstoff mehr zum Wachsthum der Früchte verwendet wird, so werden die Zellen, in welchen die Samen eingeschlossen sind, hohl und bilden Luftbehälter für den Pflanzenkeim. Die Reinigkeit der in diesen Zellen enthaltenen Luft, welche wohl noch nicht geprüft wurde, wird, je nachdem die Samen älter werden, auch verschieden sein; der Sauerstoff aber, welchen diese Luft enthält, wird vermuthlich aus den Hüllen des Samens entbunden, daher sie dunkel werden. Die dunkle Farbe der Kerne ist daher ein sicheres Merkmal der Reifzeit der Aepfel und Birnen. Die Früchte können nun nicht mehr an Färbung zunehmen, da der Schleim aus ihrem Innern nun absorbirt und ersetzt wird.

(Schluß folgt.)

Digitized by Google

Personalnachrichten.

Todesanzeige.

Mit traurigem Herzen theile ich die betrübende Nachricht mit, daß einer der geehrten Mitarbeiter d. Bl., Herr Pfarrer Carl Wittling in St. Stefan in Kärnten, am 15. Januar, im fünfzigsten Jahre, mitten aus seinem gesegneten Wirken durch den Tod gerissen wurde. Von drei Seiten erhielt ich diese Trauerbotschaft; Alle beklagen auf's bitterste den frühen Hingang dieses edlen und für das Wohl seiner Nebenmenschen so vielfach segensreich und nutzbringend wirkenden Mannes. Herr Pfarrer A. Mayer in Althofen schreibt mir am 18. Jan.: „Wenn der Apfel zeitig ist, fällt er vom Baume, allein oft wird derselbe leider auch vor der Zeit durch einen Sturm vom Baume herunter gerissen, was jeden Obstfreund schmerzt. Doch zur Sache: Unser Freund Karl Wittling ist nicht mehr!!! Am 14. d. M. ging er zu einem schwer Kranken, seiner Amtspflicht gemäß; am 15. war er selbst nicht nur erkrankt, sondern auch verstorben. Näheres vernahm ich noch nicht über sein Ende. 1808 den 8. Februar zu Klagenfurt geboren, ist er 1830 als zu jung nur mit Dispens Priester geworden und seit 1836 Pfarrer zu St. Stefan ob Friesach. Ihn überlebt seine Mutter und zahlreiche Geschwister. Wenn er nur einen Obstfreund zum Nachfolger erhielte, damit nicht auch seine Pflanzungen in gänzlichen Verfall gerathen, wie es so häufig geschieht!"

Eine andere Nachricht sagt: „Mit ihm starb einer der tüchtigsten und eifrigsten Pomologen in Kärnten," und ein junger Pharmacent, Herr Fiala in Friesach, den der Verblichene für die Pomologie gewonnen und dem er ein ausgezeichneter Lehrmeister sein wollte, beklagt ebenfalls den großen Verlust in ergreifenden Worten.

Ich stand mit dem Verblichenen in langjährigem freundschaftlichen Verkehr. Besonders ergreifend wurde mir aber die Nachricht seines Todes, weil ich gerade in der Zeit seines Sterbens mich brieflich mit dem verehrten Freund unterhielt.

Zur Unterweisung im Baumschnitt hatte ich Herrn Wittling schon längst einige Modelle der Hauptformen der Zwergbäume in zehnfach verjüngtem Maßstabe versprochen; außerdem hatte mir derselbe im Oktober eine schöne Sendung Obst zur Bestimmung gesendet. Die Modelle waren endlich fertig geworden, die Sorten bestimmt, und ich schrieb nun Nachts zwischen dem 14. und 15., gerade in der Stunde seines Todes, noch einen längern Brief und sandte, wie der Postschein zeigt, das Kistchen am 15. ab. Leider erhielt er es nicht mehr! Jeder wird mir glauben, wie leid es mir thut, daß ich nicht 8 Tage früher die Absendung vorgenommen, indem ich dadurch dem theuern Freund noch einen so lange gehegten Wunsch erfüllt haben würde. Friede seiner Asche, Ehre seinem Andenken und dauernder Segen seinem Wirken!

Ed. Lucas.

An die geehrten Pomologen Deutschlands.

Wir erlauben uns wiederholt zu bitten, die Bestellungen auf diesen Jahrgang recht bald und zwar womöglich bei den Postämtern zu machen. Sollten diese die Bestellung nicht annehmen, so sind wir gern bereit, gegen Francoeinsendung von 4 Gulden rhein. die Hefte franco unter Kreuzband zuzusenden.

Die Red.

Verantw. Red.: Ed. Lucas in Hohenheim. — Stuttgart, Verlag von Franz Köhler; Druck von E. Greiner.

Digitized by Google

Digitized by Google

Reinette von Orleans.

Digitized by Google

I. Pomologie und Grundwissenschaften der Obstcultur.

Reinette von Orleans. **†† (Dittrich I. № 431. Diel III. 206.)

Kl. XII, 2, a. Gestreifte Goldreinette mit geschlossenem Kelch (Lucas).

(Mit Abbildung.)

Synonyme: Triumphreinette, Siegende Reinette, Pepping Pearmain, Dörell's goldgelbe Reinette, Wyckerreinette, Newyorker-Reinette Diel's u. a. Pomologen, Pearmain d'or und Doppelte Goldreinette (Hannover), Goldreinette, Großer Borsdorfer (Württemberg), Pepping von Holland (Oestreich ob d. E.).

Gestalt: Mittelgroße, sehr schön und regelmäßig gebildete Frucht, von bald etwas plattgedrückter, bald hochgebaut kugelförmiger Gestalt; die Wölbung eben, nach dem Kelch abnehmender als nach dem Stiel, um welchen sich stets eine breite, flache Stielwölbung findet. Die Abbild. stellt eine normale mittlere Frucht dar.

Kelch: Offen, lange grün bleibend, in einer bald mehr, bald weniger weit ausgeschweiften flachen Einsenkung, von feinen Falten umgeben. Nur selten bilden sich diese zu wahren und theils über den Bauch flach fortlaufenden Erhabenheiten aus.

Stiel: Kurz, dick, in weiter, trichterförmiger Höhle, die mit hellzimmtfarbenem Rost bekleidet ist, der sich in rauhen Lagen oft bis zur Mitte der Frucht heraufzieht.

Schale: Glatt, glänzend; Grundfarbe: blaßgelb, später goldgelb, in rauhen Lagen trübes Goldgelb, die Sonnenseite bald mehr, bald minder geröthet, gestreift und verwaschen, mitunter fast ohne Röthe, mitunter das schönste Carmin, gewöhnlich heller als auf der Abbildung. Besonders charakteristisch sind die eckigen Punkte und einzelnen Figuren von feinem Rost, die über die ganze Frucht vertheilt sind, im Roth von einem gelben Hof umgeben. Um den Kelch sind diese Punkte zahlreicher, feiner und rund.

Fleisch: Gelblich, sehr edel von Beschaffenheit und Geschmack, bei voller Reife wahrhaft markig, von gewürztem, weinigem Zuckergeschmack, saftreich.

Kernhaus: Hohlachsig oder auch etwas offen, verhältnißmäßig klein, vollsamig, Kerne beim Abtrocknen silbergrau werdend.

Kelchröhre: Ziemlich tief, Anfangs trichterförmig, später cylindrisch.

Reife und Nutzung: Tafelobst allerersten Rangs, Januar bis März und April. Auch zu Compots, zum Dörren, sowie zu Obstwein von besonders hohem Werth; vortrefflich zum Handel. Darf erst spät gebrochen werden.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs in der Jugend lebhaft und in der Baumschule sehr schöne Hochstämme bildend, der Baum scheint aber nicht groß zu werden (wenigstens hier) und scheint auch eine gute Obstlage und warmen Boden zu erfordern. Tragbarkeit sehr bald und reichlich. Kronenform hochgehend, breitpyramidenförmig.

Digitized by Google

Diese sehr verbreitete, bekannte Apfelsorte wird doch noch häufig unter falschem Namen gefunden. In Deutschland scheint diese köstliche Frucht weit mehr verbreitet als in Frankreich, ihrer vermeintlichen Heimath. Nach Bivort's Album IV. S. 59, wo sich eine sehr unkenntliche Abbildung findet und auch eine nicht genaue Beschreibung gegeben ist, fehlen genaue Nachrichten über den Ursprung dieser Sorte, welche vorzüglich in Brabant, in der Gegend von Jodoigne, und zwar als Courtpendu blanc verbreitet sein soll. Bivort sagt: Obgleich nach der Stärke der sich in Gärten und Baumgütern findenden Bäume dieser Apfel eine alte Sorte zu sein scheine, finde er sie doch unter diesem Namen (Orleansreinette) in keinem pomologischen Werke, noch in den Katalogen; es sei möglich, daß er unter anderen Namen vorkomme.

Die Güte dieses Apfels ist sprüchwörtlich geworden und sicher wird derselbe von wenigen Sorten übertroffen werden. Nach den Nachrichten aus Norddeutschland ist die Orleansreinette dort sehr tragbar und gedeiht vortrefflich, weßhalb sie auch bei der Versammlung deutscher Pomologen in Gotha 1857 unter die dort ausgewählten zehn verbreitungswürdigsten Aepfel gezählt wurde.

In warmem Boden kommt dieser herrliche Apfel auch selbst in 2200′ hohen Lagen noch gut fort und wird vollkommen reif und zart, aber in kaltem, schwerem Boden und in nassen Jahrgängen, in feuchten Niederungen wird die Frucht rissig und von geringem Werthe.

Ed. Lucas.

Ueber die Einwirkungen der dießjährigen Witterung auf verschiedene Kernobstsorten.

Die Witterung des nun bald abgelaufenen Jahres war eine so eigenthümliche, seit vielen Jahren in der Art nicht dageweſene, und ihre Einwirkung auf alle Bodenerzeugnisse, mithin auch auf die Obstfrüchte, eine so in die Augen fallende, daß es für den Obstzüchter, und besonders für den Pomologen gewiß interessant sein mußte, zu erfahren, welche Wirkungen dieser Witterung, die fast in ganz Deutschland ziemlich gleich war, an verschiedenen Orten auf die verschiedenen Obstarten und so weit möglich auf die verschiedenen Sorten derselben beobachtet worden sind. Es dürften sich daraus, wenn dergleichen Beobachtungen von vielen Seiten, so viel thunlich und nöthig unter Angabe des Bodens und Standortes, mitgetheilt würden, interessante Folgerungen sowohl für den Obstzüchter als für den Pomologen, theils hinsichtlich des verschiedenartigen Einflusses der Witterung, theils hinsichtlich der mehreren oder minderen Angemessenheit dieses oder jenes Standortes für die Obstarten oder Obstsorten insbesondere, machen lassen. — Allerdings dürften nur vielseitige Mittheilungen dieser Art zu gründlichen Resultaten führen. Da aber in allen Sachen ein Anfang gemacht werden

Digitized by Google

muß, so stehe ich nicht an, dasjenige, was von mir in obiger Hinsicht beobachtet worden, hier kürzlich mitzutheilen. Es beschränken sich meine Beobachtungen in der Hauptsache auf Kernobst, und sind in meinem Garten gemacht. Doch werde ich mir erlauben, auch dasjenige dabei einzuschalten, was ich auf einer Reise durch einen Theil des mittleren Deutschlands und bei Gelegenheit der in der Mitte des Monats Oktober (1857) in Dresden stattgefundenen Fruchtausstellung in dieser Hinsicht zu bemerken gefunden habe. — Zuvörderst erlaube ich mir vorauszuschicken, daß mein Garten in Neustadt-Dresden zunächst an der Grenze der Antonstadt, in sehr geschützter Lage sich befindet, der Boden aber aus aufgeschüttetem Lande besteht und im Ganzen genommen sehr sandig und trocken, die Oberfläche besonders sehr zum Verhärten geneigt ist. Daß auf diesen Boden die fast allgemein in Deutschland herrschende Trockenheit sehr einwirken mußte, ist natürlich. Aber eben deßhalb, weil die Trockenheit so viel verbreitet, der Charakter der Witterung in ganz Deutschland so gleichartig war, dürften sich auch aus den an verschiedenen Orten angestellten Beobachtungen Resultate von allgemeinerer Gültigkeit abstrahiren lassen. Uebrigens muß ich noch bemerken, daß meine Beobachtungen sich immer nur auf am Hochstamm erbaute Früchte beziehen.

Alle Obstarten trugen in diesem Jahre, so weit mir bekannt geworden, sehr reichlich. — Nur die Pfirschen machten davon eine Ausnahme. Nur wenig Blüthen hatten bei dem dieselben treffenden kalten Regen Früchte angesetzt, und es galt dieß sowohl von den Spalierbäumen, als von den freiwachsenden Pfirschenbäumen, wie solche in unseren Weinbergen nach Loschwitz zu erzogen werden. Diese Pfirschenzucht auf freiwachsenden, aus Kernen guter Sorten ohne weitere Veredlung erzogenen Stämmen (wie ich solche auch in meinem Garten seit mehreren Jahren mit vieler Befriedigung treibe), verdiente allgemeiner zu werden. Man erhält auf diese Weise aus dem Stein einer guten Sorte zwar nicht dieselbe, doch fast immer eine gute, öfters auch bessere Sorte als die Mutter, und sehr bald und reichtragende, auch viel mehr aushaltende Bäume und mit weit geringerer Mühe als auf die gewöhnliche Weise durch Veredlung und Erziehung am Spalier. — Die Kirschen hatten allerdings auch durch einige in die Blüthezeit treffende leichte Nachtfröste in den Thälern gelitten, trugen aber auf den Höhen sehr reichlich. In der Gegend von Bamberg, am Rhein und in Württemberg war die Kirschenernte außerordentlich stark. — Aprikosen, welche sich mit Vortheil auf gleiche Weise wie die Pfirschen aus guten Steinen erziehen lassen sollen (was ich jedoch noch nicht selbst erprobt habe), trugen ebenfalls stark; besonders habe ich in der Umgegend von Würzburg hochstämmige Bäume gesehen, die durch die Fülle ihrer orangegelben Früchte einen ganz eigenthümlichen Anblick gewährten. — Dagegen trugen die Pflaumen (besonders die Hauspflaume) zwar hie und da, sowohl hier als in anderen mir bekannten Gegenden reichlich, doch waren überall, mit Ausnahme der Großen grünen Reineclaude, die Früchte nicht so schön, saftig und gut, als man es sonst von ihnen gewohnt ist. Auch die

Digitized by Google

genannte Reineclaude wurde bei mir, kurz vor ihrer völligen Reife, von einem Strichregen getroffen, nach welchem dann die Früchte sehr schnell aufspringen und faul werden. Die Pflaume verlangt bekanntlich einen etwas feuchten, wenigstens frischen Standort, und den fand sie in diesem Jahre nirgends. — Die Wallnüsse trugen hier sehr reich; besonders aber hatte man am Rhein eine so reiche Wallnußernte zu erwarten, als man sich lange Zeit nicht erinnern konnte und bei der Menge der dort vorhandenen Wallnußbäume von bedeutender Größe war es wirklich kaum begreiflich, wie diese Masse von Früchten Absatz finden solle. — Nicht minder reich trugen auch die allerdings sowohl bei uns, als auch in andern Gegenden Deutschlands selteneren guten Kastanienbäume. — Ebenso waren überall hier, sowohl in unsern Flußthälern, als in den Gebirgsgegenden des Thüringer Waldes, in Franken, sowie am Rhein, in Schwaben und Baiern, die Birn- und Apfelbäume so mit Früchten beladen, daß die Aeste unter der Last derselben zu brechen drohten. — Daß auch der Wein eine der Quantität und Qualität nach sehr reiche Lese versprach und lieferte, wie solche seit langen Jahren nicht stattfand, ist allgemein bekannt.

Ich beschränke mich nun specieller auf das Kernobst. Wenn sich auch der Reichthum an Früchten auf sämmtliche Kernobstarten: Aepfel, Birnen und Quitten, ja man kann sagen, fast auf alle Sorten derselben erstreckt, so zeichneten sich doch manche Sorten noch vor den übrigen aus. Ich nenne in dieser Hinsicht (mit Vorbehalt der späteren Erwähnung einiger neueren Sorten) von den Aepfeln, als besonders tragbar: den Gelben englischen Frühapfel (Large yellow Bough), den Rothen Astrakan'schen Frühapfel (= Beauty of Wales), die Englische Spiralreinette, die Kleine englische Reinette, die Große Casseler-Reinette, den Rothen königlichen Kurzstiel, Multhaupt's Carminreinette (= Reinette ecarlate, welche nur noch schöner gefärbt erschien), die Blutrothe rheinische Reinette (Diel), bei mir wenigstens = Oberdieck's doppeltem Hausapfel, Reinette Sechény, Englische frühe und Englische Wintergoldparmäne, Reinette Orleans, Fette Goldreinette (Schmidberger), Kornwalliser Nelkenapfel, Orangepepping, Hughe's Goldpepping, den Italienischen weißen Rosmarinapfel, Hilliard's großen gelben Rosmarinapfel, den Gelben Schönblühenden (Yellow Bell-flower), den Kaiser Alexander (bei mir = Gloria mundi, Christ's Wunderapfel), den Großen rheinischen Bohnapfel, Sulinger Grunecke ꝛc. Auffallend war es mir dagegen, daß der Rothe Herbstcalville, Rothe Ostercalville (überhaupt die Calvillen), der Danziger Kantapfel, der Königsapfel von Jersey, die Getüpfelte Reinette, Muskat-Reinette ꝛc. bei mir fast ganz fehlten, und auch auf unserer Fruchtausstellung nicht vertreten waren.

Von Birnen, die überhaupt weit stärker trugen als die Aepfel, bewährten ihre außerordentliche Tragbarkeit bei mir vorzugsweise: Lange gelbe Sommermuskateller, Doppelttragende grüne Muskateller (Kleebirne), Hoyerswerder Zuckerbirne, Lange Sommermundnetzbirne, Gelbgraue Rosenbirne, Frühe Schweizerbergamotte, Frankenbirne, Große Sommerzapfenbirne, Lange weiße Dechantsbirne,

Digitized by Google

Prinzessin Marianne (= Bosc's frühe Flaschenbirne), Alexander (= Bosc's späte Flaschenbirne), Marie Louise Dusq. (= Obd. Humboldt), Köstliche von Charneu, Forellenbirne, Comperette, Bergamotte, Thouin, Spreuw (= Colmar Nelis = Coloma's Winterbutterbirne), Napoleon, Kronprinz Ferdinand, Diel's Butterbirne, Herbst-Ambrette, Grumkower Herbstbirne, Herbstsylvester, Capiaumont's Herbstbutterbirne (= Carthäuserin), Koperk'sche fürstliche Tafelbirne = Coloma's köstliche Winterb., Colmar Flotow Obd., Grüne Winterherrnbirne (= Winterdechantsbirne).

Als ein Zeichen, wie fruchtbar Marie Louise ist, erlaube ich mir beiläufig noch anzuführen, daß bei mir in diesem Jahre ein Baum, welcher allerdings nicht so voll trug, als die übrigen, zum zweiten Male an den Spitzen einiger Zweige blühte, und Früchte ansetzte, welche, wenn sie auch unvollkommen blieben, doch eine Länge von 2 bis 2¼ Zoll erhielten und etwa 3 bis 4 Wochen später als die ersten Früchte reiften, dann aber auch nicht bloß butterhaft waren, sondern auch fast noch gewürziger schmeckten, als die vollkommenen. Das Kernhaus zeigte sich sehr unausgebildet. An einer so späten Herbstbirne, wie Marie Louise ist, ist mir die Erscheinung des Doppelttragens (worüber ich mich bereits anderwärts ausgesprochen habe) noch nicht vorgekommen.

Von den Quitten trugen bei mir sowohl die Apfel- als die Birn-Quitte gleich reichlich.

Betrachten wir nun aber, welchen Einfluß die außerordentliche Witterung dieses Jahres auf die Form, Größe, Farbe, Güte und Reifzeit der Aepfel und Birnen, und zwar verschiedener Sorten, gehabt habe, so kann ich Folgendes darüber nach meinen Notizen mittheilen.

Was die Aepfel betrifft, so konnte ich einen wesentlichen Einfluß auf die Form der Früchte nicht bemerken, nur daß dieselbe, wo nicht eine Ueberladung mit Früchten vorhanden gewesen, recht vollkommen ausgebildet erschien und die Normalform recht deutlich zeigte. Ganz besonders war dieß zu bemerken bei Kaiser Alexander, bei dem Schönen aus Kent, bei dem Gelben Schönblühenden ꝛc. Insofern und ganz besonders bei großen Früchten, wie z. B. bei den sogenannten Rambourreinetten, war dieses Jahr besonders geeignet, die Normalform der Sorten kennen zu lernen. Auffallend war es mir aber, daß der Wahre birnförmige Apfel dieses Jahr so wenig die wirkliche Birnform zeigte.

Auf die Birnen schien die Witterung hinsichtlich der Form derselben mehr eingewirkt zu haben. Wenn man aber die Erscheinung verschiedener Formen und besonders vieler langgezogener Birnen näher betrachtete, so mußte man bald erkennen, daß die Normalform hier ebenfalls nicht verändert, sondern nur recht vollkommen dargestellt war, und die zweierlei Formen, die kurze und die langgezogene, welche bekanntlich bei vielen Birnsorten vorkommen (vgl. S. 296 unter 7. des Jahrgangs 1855 der pom. Monatsschrift), dieses Jahr sich nur bemerklicher machten, als recht viele Früchte der mittleren Blüthe des Blüthenstrauses, welche, wie bekannt, die länger gezogene Form erhält, sich ausgebildet hatten. Dieß war namentlich bei der Forellenbirne, auch bei Colmar souverain ꝛc. der Fall, aber

Digitized by Google

auch von der Winter-Dechantsbirne (Grünen Winter-Herrnbirne) habe ich Früchte erbaut, welche bei einer Breite von 3 Zoll eine Länge von 4½ Zoll erreichten, während bei den übrigen, die Mehrheit bildenden Früchte der Randblüthen die Breite von der Länge nur etwa um ½ Zoll übertroffen wurde. Uebrigens erreichten Früchte von beiderlei Formen ein Gewicht von 17 Loth. — Die Grumkower Herbstbirne, deren Form in andern Jahren, bei mir, sowie bei Andern, durch unregelmäßige Beulen und Blasen entstellt wird, war in diesem Jahre sehr eben und regelmäßig gestaltet.

Hinsichtlich der Größe der Früchte zeigte die Witterung einen bedeutenden Einfluß, vorausgesetzt, daß von Seiten der Obstzüchter nicht etwa durch Angießen der Bäume ꝛc. der herrschenden Trockenheit entgegen gewirkt wurde. — Unter dieser Voraussetzung wird man wohl im Allgemeinen aussprechen können, daß die Früchte, theils wegen Mangels an Feuchtigkeit im Boden und in der Luft, theils wegen der Vielheit der Früchte, von geringerer Größe als in andern Jahren gewesen sind. Daß auf an und für sich trockenem Boden dieß mehr zu bemerken war, als auf einem von Natur feuchteren, versteht sich. Wenn auch von dieser Annahme im Allgemeinen zahlreiche Ausnahmen vorgekommen sein werden (wie sie selbst in meinem Garten häufig zu bemerken waren), so wird man wohl meistens bei genauerer Betrachtung finden, daß dieselben von Verschiedenheit des Bodens, oder, und zwar hauptsächlich, von einzelnen Strichregen oder starken Thau-Niederschlägen herrühren, welche die Früchte gerade in dem für das Wachsthum derselben günstigsten Stadium (nemlich kurz vor der Reifzeit der Sorte, vgl. S. 13 des Jahrganges 1856 dieser Monatsschrift) erhielten. Die Witterung dieses Jahres war sehr geeignet, diese Beobachtung von vielen Seiten zu bestätigen. — Uebrigens wirkte die anhaltende Trockenheit natürlich wegen der flacher streichenden Wurzeln der Aepfelbäume mehr auf die Aepfel als auf die Birnen. — Auf meinem sehr trockenen Boden war der Mangel an Feuchtigkeit durch Kleinheit der Früchte besonders an der großen Casseler-Reinette, am Orangepepping, Hughe's Goldpepping, an der Dietzer Winter-Goldreinette, am Gravensteiner (der bei mir überhaupt schon Anfangs September abgenommen werden muß, wenn er nicht abfallen soll), an der Grauen Goldreinette von Christ, an der Deutschen Goldreinette, der Reinette von Orleans, der Grauen Herbstreinette von Diel, an dem Weißen italienischen Rosmarinapfel, an der Schafsnase, am Scheuernapfel und am Großen rheinischen Bohnapfel ꝛc. bemerklich. — Bei den Birnen zeigte sich die Verminderung der Größe bei mir am meisten an den Sommerbirnen, namentlich an der Gelben Sommer-Muskateller, der Meißner Liebchensbirne, der Grünen Hoyerswerder, der Doppeltragenden Muskateller und der Grünen Magdalenenbirne, weit weniger bei den späteren Herbstbirnen, und zwar hier namentlich bei der Bergamotte Thouin, Seillesbirne, Graf Canal's Butterbirne, Großen Sommer-Zapfenbirne ꝛc., am wenigsten bei den Winterbirnen. — Von ausgezeichneter Größe wurden besonders Marie Louise Dusq. (16 Loth), Alexander = Späte Calebasse Bosc, Diel (17 Loth), Prinzessin Marianne

Digitized by Google

= Frühe Calebasse Bosc, Diel's Butterbirn (27 Loth), Duchesse d'Angoulême (21 Loth), Holzbutterbirn (Fondante des bois), Diel's Holzfarbige Butterbirne (19 Loth), Winter-Dechantsbirne (17—19 Loth), Grumkower Herbstbirne (17 Loth), Köstliche von Charneu (16 Loth), und zwar nicht bloß einzelne Früchte, sondern fast alle, ungeachtet der großen Zahl derselben. Auch Napoleon und Herbstsylvester lieferten einzelne sehr große und schöne Früchte.

Auch unter den Aepfeln wurden einzelne Früchte mancher Sorten am Hochstamm sehr groß, z. B. Alexander (16 Loth schwer), Oestreichische gelbe Nationalreinette (17 Loth), Große graue Herbstreinette, Königlicher rother Kurzstiel ꝛc. Vor allen aber zeigte sich der Schöne von Kent (Beauty of Kent) unverändert in seiner bedeutenden Größe bis 15 Loth schwer.

Dabei ist aber wohl zu merken, daß ich auf keine Weise auf die Vergrößerung der Früchte eingewirkt habe. Ich habe bloß die Früchte, wie ich es seit lange zu thun gewohnt bin, nach und nach abgepflückt (entrecueillir), wie sie nach und nach am Baume reif wurden, wodurch allerdings auch die später reifenden Früchte größer und bei günstiger Witterung in jeder Hinsicht vollkommener werden.

Wie sehr man aber auf die Größe der Früchte durch Begießen der Bäume einwirken könne, das zeigte sich besonders an mehreren zu der hiesigen Fruchtausstellung eingelieferten Früchten. So war z. B. von dem Rittergute Schleinitz bei Meißen ein reichhaltiges Sortiment Aepfel ausgestellt, welches sich durch Größe und schöne Färbung der Früchte auszeichnete. Es befanden sich darunter z. B. Borsdorfer, Spitalreinetten ꝛc. von solcher Größe, daß man sie kaum mehr erkennen konnte. Es waren aber die Bäume in rings um dieselben mit Pfählen ausgebrehten Löchern von Zeit zu Zeit nicht bloß mit Wasser, sondern mit verdünnter Jauche gegossen worden. — Dasselbe zeigte sich auch an Früchten von Hrn. Fischer aus der Hoflößnitz, deren Stämme mit verdünntem Urin, nach der Angabe nur einmal, bald nach dem Ansatz der Früchte begossen worden waren. — Leider kann man nur diese bewährte Methode nicht überall mit Vortheil anwenden und zumal nicht in solchen Jahren, wie das heurige, wo es fast überall an Wasser mangelte. — Ich mache von dem Begießen stets nur bei den Quitten, deren Wurzeln bekanntlich nicht tief gehen, Gebrauch, und zwar in der Art, daß ich einmal bald nach dem Ansatz der Früchte und dann zum zweiten Mal, wenn dieselben der Reife ganz nahe stehen, recht stark begieße und habe dadurch stets, sowohl bei der Apfel- als bei der Birn-Quitte, Früchte von 20 und mehr Loth erbaut, während sie ohne dieß kaum die Größe eines mittelmäßigen Apfels erreicht haben würden.

Ebenso zeigte sich auch an den aus der Baumpflanzung des hiesigen großen Gartens eingesendeten Früchten, deren Bäume auf einem in andern Jahren leicht durch den nassen Untergrund leidenden Boden stehen, die vortheilhafte Einwirkung der dießjährigen Trockenheit auf diesem Boden und Standort. Die Früchte waren recht gesund und vollkommen, wie ich sie unter solchen Verhältnissen nur selten gesehen habe.

Digitized by Google

Nicht minder großen Einfluß hatte die Witterung auf die Farbe der Kernobstfrüchte. Insbesondere waren die gesunden Früchte der Frühbirnen im Allgemeinen weniger gefärbt als sonst, was sich namentlich an der Gelben Sommer-Muskateller, an Meißner Liebchensbirne, an der Schwanenhalsbirne ꝛc. zeigte. Auch an der Grünen Sommer-Magdalene, an der Hoyerswerder ꝛc. war der gelbbräunliche Anflug an der Sonnenseite fast gar nicht zu bemerken. — Erst mit Eintritt eines wenn auch schnell vorübergehenden Gewitterregens färbten sich die Früchte bei gehörig erreichtem Wachsthum. Dasselbe zeigte sich recht deutlich bei der Herbstsylvester, bei Capiaumont's Herbst-Butterbirne ꝛc., von denen viele ohne alle Röthe blieben. Zur Erzeugung der Röthe dieser Art ist in einer gewissen Periode des Wachsthums der Früchte nicht bloß Sonnenschein, sondern auch Feuchtigkeit erforderlich. — Bei den Aepfeln machte sich besonders an dem Weißen Astrakanschen Frühapfel der Mangel fast aller rothen Streifen bemerklich, während der Rothe Astrakan'sche Sommerapfel und der Pfirschenrothe Sommer-Rosenapfel ihre gewöhnliche Röthe erlangten, wenn solche schon auch nicht ganz so stark gefärbt erschienen. Auf mehrere Sorten Sommeräpfel konnte ich meine Beobachtungen wegen Abwesenheit von Hause in dieser Zeit nicht erstrecken. — Weniger Einfluß auf die Farbe war bei den Herbstfrüchten zu bemerken, wovon jedenfalls die von Zeit zu Zeit eintretenden Regen und starken Thaue die Ursache waren. — Die Herbst- und Winteräpfel erschienen mir eben so stark gefärbt als sonst, namentlich wurde der Rothe Herbstcalville, der Alexanderapfel, Multhaupt's Carminreinette, Königlicher rother Kurzstiel, Blutrothe rheinische Reinette ꝛc. durch schöne Färbung und besonders intensive Röthe ausgezeichnet. — Bei den Herbst- und Winterbirnen ließ sich in dieser Hinsicht ein Einfluß weniger bemerken, als diese Birnen überhaupt meistens nur gelbgrün oder graubraun mit etwas Roth angelaufen erscheinen, sehr selten aber eine lebhafte Röthe zeigen. Der Herbstsylvester und Capiaumont habe ich schon oben gedacht. Die Forellenbirne war ausgezeichnet schön; auch Seckelsbirne und Compotbirne sehr stark roth gefärbt; auch die Graue Herbst-Butterbirne nahm die Röthe an, die ihr in verschiedenen Gegenden den Namen Rother Isembart verschafft hat. — Bei Alexander und Prinzessin Marianne, deren Färbung braun ist, erschien die Sonnenseite sehr schön rothbraun. — Dasselbe war auch an den in der Fruchtausstellung zu sehenden Früchten bemerkbar. — Eine Aarer Pfundbirn, welche mir aus Freiburg zugesendet wurde, zeigte ein starkes, doch düsteres Roth, wie es mir hier noch nicht vorgekommen ist. Ebenso fand ich einige eben daher erhaltene Colmar souverain lebhaft geröthet, was mir, weder in diesem, noch in andern Jahren, an Früchten dieser Sorte in meinem Garten vorgekommen ist.

(Schluß folgt.)

Digitized by Google

II. Praktischer Obstbau.

Erfahrungen über den Einfluß des Klima's auf die Tragbarkeit und Dauer unserer Obstsorten.

Von **Ed. Lange.**

Wie sehr die Tragbarkeit unserer feineren Obstsorten von den Temperaturverhältnissen ihres Standorts abhänge, das zu beobachten geben mir die zwei Obstgärten, welche ich unter allen am besten kenne, gar oft Gelegenheit. Der eine dieser Gärten, welchen ich seit 18 Jahren bewohne, ist der Garten meines Schwiegervaters, des Kaufmann Besser in Altenburg. Den andern besitze ich selbst eigenthümlich und habe ihn vor 22 Jahren selbst angelegt. Der erste hat eine ziemlich hohe, freie Lage an der Nordseite der Stadt Altenburg, indem er nach Norden hin nur durch seine ziemlich hohe Grenzmauer von den ersten Feldern und nach Süden hin durch einige Häuser und Gartenstreifen von einer Hauptstraße der Stadt geschieden wird, anstatt daß mein eigener Garten 1½ Stunden südlich von Altenburg, also mehr gegen die Höhen des Erzgebirges und Voigtlandes hin, liegt. Der Boden des Altenburger Gartens besteht aus einem etwas strengen Lehm, ist aber durch wiederholtes starkes Düngen und bisweiliges Rijolen zu großer Fruchtbarkeit gesteigert, so lange ihm wenigstens nicht bei anhaltend trockener Witterung die nöthige Feuchtigkeit fehlt. Mein eigener Garten dagegen, den das Pleißenflüßchen mehr als zur Hälfte umfließt, besteht zwar aus einem milden, sandigen, aufgeschwemmten Lehm, ist aber verhältnißmäßig nur wenig gedüngt und hat von Trockenheit wenig zu leiden, indem ihm auch in den heißesten Sommertagen nie ein reichlicher Thau fehlt. Wie groß aber die Temperaturunterschiede beider Gärten, besonders in der kälteren Jahreszeit, sind, zeigen nicht bloß Thermometerbeobachtungen, sondern auch wiederholte Wahrnehmungen an allerhand Pflanzen. Im Frühjahre erfrieren in meinem Garten in Saara gar häufig die Kartoffeln, Gurken und Bohnen, während sie hier in Altenburg keinen Schaden leiden, und im Herbste gehen abermals Georginen, Gurken und Bohnen in Saara gewöhnlich 14 Tage früher durch Frost zu Grunde, als hier in Altenburg. Ebenso ist die größte Winterkälte in Saara gewöhnlich 2 Grad größer als hier in Altenburg, während die höchste Sommerwärme wohl wenig differiren dürfte. Ich führe dieß bloß an, um daran meine pomologischen Beobachtungen zu knüpfen, welche besonders bei den Birnen sehr auffallend sind.

So trägt Erzherzog Ferdinand hier in Altenburg fast alljährlich reichlich und wird deßhalb von dem Gärtner meines Schwiegervaters immer mehr angepflanzt, während er bei mir in Saara auf drei verschiedenen Bäumen bis jetzt nur ganz wenig Früchte gebracht hat. Ebenso ist es mir mit der Köstlichen von Charneu gegangen, von der ich noch nicht einmal wußte, daß ich sie echt habe,

Digitized by Google

wenn nicht die von mir hieher gelieferten Edelreiser bereits vor mehreren Jahren Früchte geliefert hätten, auf die ich in Saara wer weiß noch wie lange vergeblich warten muß. Merlet's St. Germain hat hier mehrmals fast übermäßig getragen, während der Baum, von welchem ich die ersten Edelreiser hieher lieferte, zwar mehrmals viele Tragknospen, aber bis jetzt kaum ein paar ärmliche Früchte gezeigt hat. Die Fürstenzeller große Winterbergamotte und die Sparbirne erfroren mir, nachdem sie einige wenige Früchte gebracht hatten, in den kaum herangezogenen Urstämmen wieder, während sie hier, weit später angepflanzt, doch weit besser aushalten und schon reichlich zu tragen beginnen. Die Große Sommermuskateller trägt zwar auch in Saara ziemlich häufig, aber doch nicht so reichlich, wie hier in Altenburg, und ihre dießjährigen Früchte sind z. B. jetzt, während ich dieß schreibe, in Saara fast alle zersprungen und verfault oder doch dem Verfaulen nahe, anstatt daß hier in Altenburg kaum einige wenige einen unbedeutenden Riß zeigen. Beurré gris trägt hier ziemlich häufig, in Saara fast nie, weil der Frost fast jedes Jahr ihre Blüthenknospen oder selbst ihr Holz beschädigt. Dillen's Herbstbirne, die Römische Butterbirne, Coule soif und die Forellenbirne erfroren in Saara viel häufiger als hier in Altenburg. Liegel's Johannispflaume endlich, die hier in Altenburg ganz reichlich trägt, hat, vor zwanzig Jahren nach Saara verpflanzt, bis jetzt dort noch nie nur mittelmäßig getragen und überhaupt nur so viel Frucht geliefert, um an der Echtheit der Sorte trotz der großen Verschiedenheit der Tragbarkeit keinen Zweifel aufkommen zu lassen.

Bei diesen an so mancherlei Birnsorten gemachten Erfahrungen habe ich wohl ein Recht, das Erfrieren von Neustadt's großem Pepping, von Reinette von Sorgvliet, von Bullok Pepping, Beauty of Kent u. a., welche ich erst 1856 in meiner Baumschule veredelte, und im letzten Winter auch schon wieder durch den Frost verlor, nur dem ungünstigen Klima in Saara und der Empfindlichkeit dieser Apfelsorten gegen die Kälte zuzuschreiben. Nicht viel besser ging es mir mit der von Lucas, Monatsschrift 1. Bd. S. 196, wegen ihres kräftigen Wuchses zur Veredlung nahe am Boden empfohlenen Englischen Wintergoldparmäne. Meine jungen Edelstämme wuchsen allerdings trefflich und stark empor, erfroren aber gleich im ersten Winter wieder bis zur Hälfte herab, während keine der von mir eben daselbst, S. 195, hiezu empfohlenen Sorten, zu denen ich jetzt auch den Zehendheber hinzufügen möchte, vom Froste gelitten hat.

Man braucht überhaupt nur die großen kräftigen Obstbäume und besonders die Kirsch- und Zwetschenbäume der Rheinlande mit den krüppelhaften Stämmen der kälteren Gegenden Deutschlands zu vergleichen, um zu der Ueberzeugung zu kommen, daß die vielfach gewundenen Grenzen eines gedeihlichen Obstbaus für eine große Menge der zarteren Sorten einen ansehnlichen Theil unseres deutschen Vaterlandes ausschließen. Je zärtlicher jede einzelne Obstsorte in ihrem Holze oder in ihren Tragknospen ist, um so enger sind die Grenzen ihres vortheilhaften Anbaus, sowohl in Beziehung auf die Größe und Dauer der Bäume, als auf die Güte und Fülle ihrer Früchte. Doch ist die Widerstandskraft des jungen Holzes

Digitized by Google

durchaus nicht das einzige Moment, welches für den praktischen Obstbau in's Gewicht fällt, indem z. B. die Englische Granatreinette, wie Hoverbeck (Monatsschrift I. S. 414) angibt, in ihrem jungen Holze immerhin große Winterkälte ertragen mag, und doch in ihren Tragknospen, namentlich nach einem milden Herbste, so geringe Widerstandskraft selbst gegen eine mäßige Winterkälte besitzen kann, daß schon eine Kälte von 15° R. alle ihre Blüthenknospen vernichtet, wozu noch kommt, daß diese Sorte von Krebs und Brand sehr viel zu leiden hat.

Jedenfalls wird es den praktischen Obstbau nur fördern, wenn noch mehr Pomologen ihre Erfahrungen über die Widerstandskraft nicht allein des jungen Holzes, sondern auch der Knospen und Blüthen gegen klimatische Störungen so umsichtig und unparteiisch aussprechen, wie es Hoverbeck (Monatsschr. I. S. 413 ff.) in Beziehung auf das Holz vieler Kernobstsorten gethan hat.

Um es aber nicht bloß bei wohlgemeinten Wünschen und Aufforderungen bewenden zu lassen, will ich hier gleich noch einige Apfelsorten in der Reihenfolge anführen, wie dieselben bei mir a) vom Brand und Krebs häufig angegriffen und vernichtet worden sind, und b) sich durch geringe Tragbarkeit unvortheilhaft ausgezeichnet haben. Ich gebe aber nur meine eigenen zufälligen Erfahrungen, also durchaus nicht Wiederholungen und Zusammenstellungen dessen, was ich in Büchern gelesen habe. Ich gebe sie selbst da, wo mich die Mittheilungen und Urtheile anderer zuverlässiger Pomologen zu dem Zweifel drängen, daß meine persönlichen Erfahrungen vielleicht nur auf irgend einer Zufälligkeit beruhen dürften.

a) Unter den von mir seit längerer Zeit gebauten Apfelsorten waren bisher dem Brand und Krebs ganz besonders die nachstehenden in der Reihenfolge ihrer Aufzählung ausgesetzt: Rother Wintercalville, Tiroler Rosenapfel, Französische Edelreinette, Weißer Wintercalville, Englischer Goldpepping, Ananasreinette, Goldreinette von Bordeaux, Adam's Parmaine, Englische Granatreinette, Rother Borsdorfer, Zimmtartiger und Rother Winterkronenapfel, Grüne Reinette, Downton Pepping, Hughe's und Franklin's Goldpepping, Weißer Sommerrabau, Pariser Rambourreinette, Gaesdonker Goldreinette, Muskatreinette, Carmeliterreinette, Rother Stettiner, dessen grindige Sommertriebe sehr oft erfrieren oder später brandige Knoten zurücklassen, Königlicher Täubling, Diel's Reinette, kleine Casseler-Reinette, Englischer Kantapfel, Pearrenet, van Mons' Goldreinette, Orleansreinette, Leberrother Himbeerapfel, Gelber englischer Gulderling, Sommerstrichapfel, Gelber Schönblüher, Braddick Sondergleichen, Großer Wintersteiner, Erede's Quittenreinette.

b) Als sehr wenig oder mindestens sehr spät tragbar haben sich mir folgende Apfelsorten in nachstehender Reihenfolge gezeigt: Königsapfel von Jersey, Weilburger, Erler Winterborsdorfer, Rosafarbiger Kurzstiel, Grauer Kurzstiel, Gestreifter Herbstcalville, Amerikanischer Pepping, Tulpencardinal, Pelerine (aus Bollweiler erhalten), Bischofsreinette, Grüner Siebenschläfer, Goldreinette aus Bordeaux, Reinette von

Digitized by Google

Breda, Harbert's reinettenartiger Rambour, Muskatreinette, Kirke's schöner Rambour, Carmeliterreinette, Köberling, Englische Granatreinette.

c) Um des Gegensatzes willen füge ich noch diejenigen Apfelsorten bei, welche sich bei mir ganz besonders früh und anhaltend tragbar bewiesen haben: Cicadapfel, Gaesdonker Goldreinette, Langtons Sondergleichen, Englischer Kantapfel, Braddick Sondergleichen, Lütticher Rambour, Diel's Reinette, Grüne Reinette, Downton Pepping, Ananasreinette, Weißer Sommerrabau, Pfirschrother Sommerrosenapfel, Tiroler Rosenapfel, Rother Fenchelapfel, Walliser Limonenpepping, Schaffner's gelbe Herbstreinette, Große und Kleine Casseler-Reinette, Glanzreinette, Jeffrey's Sämling, Große Graureinette, Langer Belrsleur, Hughe's und Franklin's Goldpepping, Schöner von Westland, Bürgerherrnapfel, Amerikanischer Weinapfel, Englische Wintergoldparmäne, Danziger Kantapfel, Erzherzog Anton, Großer Winterfleiner.

Ueber den Einfluß der Obstkerne auf die Vegetation der daraus gezogenen Sämlinge.

Von **Joh. Siebenfreud** in Tyrnau in Ungarn.

Wir finden in den Obstbaumschulen eine auffallend verschiedenartige Vegetation an den Bäumchen, eine stärkere, eine schwächere Triebkraft bei den Einen, eine strotzende Ueppigkeit bei den Andern, und bei Manchen eine entschiedene schwache Holzbildung.

Daß diese Erscheinungen ganz richtig von der Beschaffenheit des Wurzelvermögens bedingt sind, kann nicht in Abrede gestellt werden; daß wir durch öftere Umpflanzungen der jungen Sämlinge und besonders nach der Schamal'schen Methode im zartesten Alter, und die gehörige Zurichtung des Bodens, auf eine kräftige Wurzelbildung einwirken können, ist jedem praktischen Baumzüchter bekannt; daß aber der Same verschiedener Obstsorten einen wesentlichen Einfluß auf die Vegetation seiner Sämlinge übe, und dieser Einfluß auch auf die Vegetation der auf diese Sämlinge veredelten Obstbäumchen übergehe, ist wohl von mehreren Pomologen vielseitig erwähnt, in jüngster Zeit von Herrn Du Breuil berührt, bei mir aber in meinen Obstanlagen so auffallend konstatirt worden, daß ich vorläufig nur zwei Birnen beschreiben will, die jede Beachtung in dieser Hinsicht verdienen.

Daß die Versammlung in Gotha bei der Wahl der zur allgemeinen Anpflanzung zu empfehlenden Obstsorten über die Weiße Herbstbutterbirne beinahe den Stab gebrochen hätte, mußte mich schmerzlich berühren, weil ich mich ganz offen zu ihren größten Verehrern bekenne. Daß ihre Schattenseiten abscheulicher

Digitized by Google

Natur sind, ist ja bekannt. Sie hat einen unbeugsamen Eigensinn auf Boden und Klima, und wo sie sich nicht gefüllt, sind ihre Früchte durchgehends krüppelhaft, steinig, saftlos, ohne Geschmack, und selbst auf den Obstmärkten oft durch ganze Partieen miserabler Erscheinungen vertreten. In diesem Zustand ist sie allerdings zu verwerfen.

Wenn sie aber in tiefgehendem Boden, in geschützter Lage auf Bäumen reift, die ihr Wohlbehagen durch ihr gesundes Aussehen zu erkennen geben, wenn noch dazu diese Bäume gepflegt, durch gehöriges Einkürzen im Saft erhalten werden, dann ist sie auch „eine der köstlichsten Früchte der Welt." — Und daß sie an den ihr zusagenden Orten, bei sachverständiger Behandlung, die größte Verbreitung verdiene, ist ganz in Ordnung, und ich freue mich herzlich, daß sie den Sieg davon getragen hat.

Ein viel größerer und constanter Werth dieser Birne besteht aber in der Eigenthümlichkeit ihres Samens, aus welchem Sämlinge gezogen werden, die durch schwache Triebkraft, durch wenig Holzbildung und durch strotzende Tragbarkeit sich vor allen andern auszeichnen; sie werden zu Pyramiden von keiner andern Unterlage übertroffen. Ich habe vor 12 Jahren die ersten Veredlungen darauf vorgenommen, und es sind an hundert Pyramiden vorhanden, auf denen Sommer-, Herbst- und Winterbirnen, die feinsten Tafelobstsorten gleich gut gerathen, und selbst solche, die auf andern Unterlagen, ja selbst auf Crataegus Oxyacantha nicht gerne und oft sehr spät ansetzen, sich auf diesen Sämlingen der Weißen Herbstbutterbirn veredelt voll anhängen.

Die schwache Vegetation dieser Pyramiden ist schon im vierten, fünften Jahre auffallend, wo sie zu tragen beginnen. Meine Pyramiden haben eine Höhe von 8 bis 9 Schuhen und 3 bis 4 Schuhe am untern Durchmesser der Krone, sind alljährlich volltragend, und haben so wenig neue Holztriebe, daß sie kräftig im Messer gehalten werden müssen, um nicht einzugehen. Die Früchte sind auffallend groß, und von Saft übersüllt.

Ich kenne keine Unterlage für Birnen, die für Erziehungen von Pyramiden geeigneter wäre, als die Sämlinge der Weißen Herbstbutterbirne, die selbst die Quitte in mancher Beziehung übertreffen. Ganz verschieden von den Sämlingen der Weißen Herbstbutterbirne sind die Sämlinge der kleinen gemeinen Holzbirne, die Unterlagen von starker, kräftiger Vegetation geben und nach den vorhandenen Mutterbäumen zu urtheilen, die dauerhaftesten Hochstämme liefern müssen, besonders wenn sie in der Krone veredelt werden.

Noch unter der Regierung Maria Thereſien's und unter Kaiser Joseph's Zeiten wurden in unserem über 5000 Quadratmeilen großen Ungarlande in vielen Comitaten Baumschulen errichtet, bei der Indolenz der damaligen Zeit meistens nur Sämlinge ohne Veredlung herangezogen, an die Gemeinden vertheilt und größtentheils auf den ausgedehnten Hutweiden der damaligen Nomadenwirthschaft verpflanzt. Tausende von diesen kolossalen Monumenten stehen noch unverwüstlich allen Stürmen der Zeit trotzend da, zur Erinnerung an die väterliche Regierung

Digitized by Google

dieser unvergeßlichen Monarchen. Die Bäume haben oft 10 bis 12 Schuh und darüber lange Stämme, die im Durchmesser auch bis 3 Schuh erreichen. Sie stehen im ewigen Grasboden, um die sich Niemand bekümmert, um die sich Niemand umsieht, als in heißen Sommertagen, wo die weidenden Thiere und ihre Hüter in dem Schatten und ihrem belebenden Hauch Labung suchen, und im Herbste, wo der Landmann erscheint, das abgefallene Obst zu sammeln.

Die Birne ist klein, breiter als hoch, an einem 1 Zoll langen Stiele, zum frischen Genuß nicht brauchbar, sie zieht die Gurgel zusammen, daß einem die Sprache vergeht, und sie würde den Namen Strangulirbirn verdienen. Teig geworden, ist sie die Lieblingsnahrung des Landmanns, und wird so auch zum Dörren verwendet.

Der Saft der frischen Birnen wird auf Essig benützt, und wird den künstlichen Fabrikaten vorgezogen.

Wir sehen hier die unverwüstliche Gesundheit dieser großen, wilden Bäume, und aber auch solche alte, kräftige Stämme, die in der Krone veredelt sind, in den Ortschaften auf dem Lande. Und zwar am auffallendsten in den Straßen vor den Bauernhäusern. Ihre alljährliche Tragbarkeit ist staunenswerth, und mag wohl zum Theile daher kommen, weil sie das ganze Jahe von dem Rauche aus den Schornsteinen durchstrichen von den Frühlingsfrösten weniger leiden, und der angesetzte Ruß, mit empyreumatischen Oelen geschwängert, wohl verhindern mag, daß die Papilione Raupenbrut ansetzen.

Ich habe in meinen Baumschulen durchgehends Sämlinge von dieser Birne angepflanzt, und bin über die bisherigen Resultate ganz zufrieden gestellt. Es sollte mich freuen, wenn auch anderweitige Versuche damit angestellt würden, und um dieß zu ermöglichen, bin ich gerne bereit, 1 ℔ dieses Birnensamens, rein geklaubt, à 2 Thlr. abzulassen.

In welchem Verhältnisse steht die Ausdehnung des Wurzelstockes bei Obstbäumen zu derjenigen der Krone oder des Oberholzes?

Diese Frage ist bis jetzt in unserer pomologischen Zeitschrift noch nicht erörtert worden, auch habe ich vergebens nach einer Beantwortung derselben, welche nur einigermaßen genügen könnte, in anderen pomologischen Schriften gesucht. Dennoch ist sie für den Obstbau, sowohl in Bezug auf den Boden, als in Bezug auf ein angemessenes Verfahren bei der Düngung der Obstbäume, deren Wichtigkeit für den Obstertrag man in neuerer Zeit anerkennt, von großer Bedeutung. Durch gründliche Ausführungen im Jahrgang 1857 unserer Zeitschrift ist außer Zweifel gesetzt worden, daß es die feinen Faser- oder Haarwurzeln des Wurzelstockes hauptsächlich sind, welche der Pflanze die zu ihrer Ernährung und Fortbildung erforderlichen Stoffe, soweit solche der Boden liefern kann, zuführen.

Digitized by Google

Soll daher die Lockerung des Bodens, welche sorgsame Obstzüchter, wenn thunlich, jedes Jahr wenigstens zweimal vornehmen lassen, ihren Zweck erfüllen, so muß man wissen, in welcher Entfernung vom Stamm jezeitig die Lage der Faserwurzeln anzunehmen ist. Die gleiche Kenntniß ist für die Aufbringung des Düngers erforderlich, wenn diese wirksam, also an der rechten Stelle erfolgen soll. Man kann zugeben, daß diese Kenntniß von minderer Bedeutung bei solchen Baumpflanzungen ist, bei welchen der Boden durchweg, wie bei Hausgärten und anderen Grundstücken, eine öftere Lockerung und Düngung erhält. Allein wie viele Obstbäume befinden sich an Stellen, wo dieses nicht der Fall ist, und wo man daher denselben zur Förderung des Wachsthums und Erzielung eines Ertrags eine besondere Lockerung und Düngung geben muß.

Da übrigens die Ausdehnung des Wurzelstockes im Verhältniß zum Oberholze vielfachen Modificationen je nach der Obstgattung, der Bodenbeschaffenheit und Lage unterworfen bleibt, so ist es bezreiflich, daß man die Entfernung der Nährwurzeln vom Stamme in der Regel nur annähernd richtig wird bestimmen können; für den Zweck der Bodenlockerung und Düngung wird dieses aber auch genügen. Meine Beobachtungen sind für die Beantwortung der hier angeregten Fragen noch zur Zeit zu dürftig, als daß ich damit hervortreten könnte. Vielleicht besitzen zu diesem Zwecke andere Pomologen oder aufmerksame Obstzüchter aus dem Bereiche ihrer Erfahrungen ein zureichenderes Material. An diese richte ich die Bitte um gefällige Mittheilung in unserer Zeitschrift.

Wiesbaden, im December 1857. v. Trapp.

Nachtrag zur Beantwortung der Frage, auf welche Weise beim Veredeln Edelreis und Unterlage zusammenwachsen; entnommen aus einem Schreiben des Hrn. Dr. Rudolphi zu Mirow an den Unterzeichneten.

Im Oktoberhefte der Monatsschrift von 1857, S. 310 hatte ich einige Versuche über das gute Anwachsen von Pfropfreisern mitgetheilt, welche durch Copulation äußerlich auf die bloß hinreichend wund gemachte, aber theils nicht einmal bis zur Hälfte ihrer Dicke durchschnittene Rinde des Wildlings aufgesetzt waren, welche Versuche durch eine werthvolle, in der Pomona mitgetheilte Abhandlung des Hrn. Dr. Rudolphi zu Mirow über die oben rubricirte Frage hervorgerufen worden waren. Ich hatte dabei der Ansicht beigepflichtet, daß im Allgemeinen allerdings das Angehen der Pfropfreiser wohl ungezweifelt dadurch herbeigeführt werde, daß das Cambium des Edelreises mit dem Cambium der Unterlage zusammenwachse, indeß erweisen wollen, daß in vorkommenden Fällen auch bloß Rinde mit Rinde zunächst zusammenwachsen und das Angehen und Fortwachsen der Pfropfreiser

Digitized by Google

dadurch gesichert werden könne. Zugleich hatte ich, gestützt auf einige Wahrnehmungen bei anwachsenden Reisern, die, wenn gleich der jetzigen Theorie vom Leben der Pflanzenzelle nicht entsprechende, Idee hingeworfen, ob es nicht dennoch vielleicht, bei sorgfältigem Aufsetzen, des Reises, durch einen recht egalen Schnitt geschehen könne, daß auch das Holz des Schnittes am Edelreise mit dem Holze auf dem an der Unterlage gemachten Schnitte, durch dazwischen sich ergießenden Baumsaft völlig verwachsen. Um einen deßfallsigen absichtlichen Versuch zu machen, setzte ich im vergangenen Frühlinge, etwa am 6. Mai, einige Pfropfreiser durch einen recht egalen Schnitt auf nicht viel dickere Nebenzweige junger Baumschulenstämme. Nachdem ich in diesem Herbste einige davon abgeschnitten und einen Längsschnitt mitten durch Reis und Unterlage gemacht und die Schnittflächen mit dem Messer dann geglättet habe, finde ich allerdings die frühere Wahrnehmung bestätigt, daß zwischen die Schnittflächen des beiderseitigen Holzes sich Saft ergossen hat, der eine feine, schnurgerade Linie auf dem gemachten Durchschnitte darstellt, indeß sieht auch unter mäßiger Vergrößerung dieser Zwischenerguß nicht so aus, wie auch nur das jüngste Holz nach der Rinde hin, sondern gleicht dem noch grünen Marke in jungen Sommertrieben, so daß dieser Zwischenerguß wahrscheinlich bis zu nächstem Sommer, gleich dem Marke in jungen Trieben, vertrieben, und dann eine todte, braun gefärbte Linie bilden würde, welche ich, nach meinem obgedachten Aufsatze, auf durchschnittenen, zwei Jahre alten, aber nicht von mir selbst angefertigten Veredlungen wahrgenommen hatte. Auch Herr Dr. Rudolphi hat mir nun kürzlich über diesen Gegenstand geschrieben und mache ich gern von seiner freundlich gegebenen Erlaubniß Gebrauch, das die hier vorliegende Frage Betreffende aus seinem Schreiben in der Monatsschrift mitzutheilen. Er hat seinem Schreiben zu meiner Ansicht eine Menge schöner und instructiver Präparate von durchschnittenen jüngeren und älteren Veredlungen beigefügt, wo allemal eine bräunliche oder schwärzliche, feine oder, je nachdem der Schnitt gerathen war, etwas breitere Längslinie die Stelle sehr sichtbar bezeichnet, wo das Holz des Reises auf das Holz der Unterlage sich aufgelegt hatte, so daß hier mithin eine beständige Scheidung bleibt und nur die jungen, nach der Veredlung entstehenden Holzlagen von Reis und Unterlage zusammenwachsen. Die Präparate zeigen zugleich, daß, je dicker die Unterlage bei der Veredlung gewesen ist, desto mehr vollkommen abgestorbenes, ganz vertrocknetes Holz in dem Unterstamme nach dem an demselben gemachten Querabschnitte hier entstanden ist, bis die Rinde des Reises diesen Querschnitt ganz überwallt hatte, und da dieß völlig todte Holz im Innern des Stammes immer Gefahr des Hohlwerdens des Baumes herbeiführt, so erhellt, daß die Veredlung an noch recht jungen Stämmen immer die günstigste und beste für die lange Lebensdauer des Stammes sein wird, und zwar die allergünstigste die, wo bei der Copulation Reis und Unterlage von gleicher Dicke sind, und beide Schnitte geringe Zeit nach dem Lösen des Verbandes vollkommen zugeheilt und verwachsen sind. — Herr Dr. Rudolphi schreibt nun unterm 12. Nov. d. J. wie folgt:

Digitized by Google

„Beobachtungen, die ich, wenn auch nicht absichtlich, doch zufällig beim Anwachsen der Pfropfreiser in den beiden letzten Jahren gemacht, haben mich belehrt, daß auch der innere Theil der Rinde bei Neubildungen thätig ist. Ich bemerkte nämlich, daß an der Stelle des Edelreises, wo, wie es gewöhnlich geschieht, die äußere Rinde bei der Veredlung durch das Messer abgetragen wird, sich Verbindungen zu der vom Unterstamme getrennten inneren Rinde des Wildlings bilden, welche späterhin verschmelzen. Daher bin ich jetzt auch zu der Ueberzeugung gekommen, daß bei der Verwachsung das Cambium nicht der allein thätige Theil ist, sondern daß auch ein ähnlicher Prozeß in der innern Rinde vorgeht. Daß dieß aber ganz gewiß der Fall ist, haben Sie durch direkte Versuche erwiesen, denen gewiß Jedermann unbedingte Glaubwürdigkeit schenken muß.

Daß das untere Ende des Pfropfreises am leichtesten und besten anwächst, darüber habe auch ich bestätigende Erfahrungen gemacht; allein hier liegen auch die fortbildenden Organe, das Cambium und die innere Rinde, in der innigsten Verbindung. Schneidet man ein oberes Stück des nicht mit dem anwachsenden Edelreise verbundenen Unterstammes bis dicht an die Endspitze des Reises ab, so wächst letzteres freudig fort und füllt sich das fehlende Stück sehr schön in der Art mit Holzzellen, daß die fehlende Stelle späterhin nicht mehr zu entdecken ist.

Was aber die Vereinigung des Holzes anbetrifft, so kann ich Ihrer Ansicht durchaus nicht beitreten. Wenn man die Pfropfstelle in der Mitte der Länge nach durchschneidet, so sieht man sehr deutlich, auch mit unbewaffnetem Auge, einen Längsstrich zwischen den beiden Hölzern genau in der Richtung des Pfropfschnittes, zum Beweise, daß das Holz des einen Theils mit dem des andern Theils nicht organisch, d. h. durch Zellen verbunden ist. Trägt man an einer gepfropften oder copulirten Stelle zu beiden Seiten die jungen neugebildeten Holzschichten bis zu der Stelle ab, wo bei der Veredlung Holz auf Holz gelegen, und wendet nur einen leichten Druck an, so trennt sich mit Leichtigkeit das Holz des Edelreises von dem des Wildlings. Wären beide Hölzer organisch durch Holzzellen verbunden, so würde der Riß nicht genau dem ursprünglichen Schnitte entsprechen. (Conf. Nr. 22 der eingesandten Probehölzer.)

Allerdings muß ich einräumen, daß beide Hölzer mehr oder weniger leicht zusammenkleben, dieß kann aber nicht durch das Cambium geschehen, denn sonst müßten sich neue Holzzellen gebildet haben, und der Riß würde dann nicht genau die Linie des Schnittes halten, sondern es ist vielmehr verdickter Saft, der aus den durchschnittenen Holzzellen des Edelreises und aus den jungen Holzzellen des Unterstammes ausgetreten ist. Eine organische Verbindung der beiderseitigen Hölzer kann nur durch die fortbildungsfähigen Organe derselben bewirkt werden, und diese sind allein die innere Rinde und das Cambium, d. h. diejenige zarte dünnwandige Zellenschichte, die sich zwischen dem Holz und der innern Rinde des Holzes befindet. (Conf. Schacht: der Baum, 1853 S. 137 und 196 und Schacht: die Pflanzenzelle, 1852 S. 281.) In diesem Falle aber liegen nicht überall fort-

Digitized by Google

bildungsfähige Organe aneinander, sondern das Cambium des Unterstammes liegt unmittelbar auf den nicht fortbildungsfähigen Holzzellen des Reises.

Das Cambium des Unterstammes bildet Holzzellen zum Reise hin und füllt die Zwischenräume, die zwischen beiden vorhanden, mit Holzzellen aus, vereinigt sich aber nicht mit dem Edelreise an den Stellen, wo es an's Holz desselben tritt, hier aber tritt Saft aus den durchschnittenen Zellen des Edelreises, sowie aus den neugebildeten Holzzellen des Unterstammes, dieser Saft verdickt sich und leimt beide Hölzer aneinander.

Wenn Sie vermuthen, daß, durch ungleichen Schnitt verursacht, das Holz nicht allenthalben anliegend gewesen sein könne, so möchte ich entgegnen, daß gerade in der Mitte, wo das flachgeschnittene Reis auf die Rundung des Wildlings gesetzt wird, am leichtesten wohl Holz auf Holz genau liegt, da hingegen die Fläche des Edelreiserschnittes jedenfalls auf der Rundung des Unterholzes zu beiden Seiten abstehen muß. Diese Zwischenräume nun werden theils durch das fortwachsende Cambium des Unterholzes, theils durch den ausgetretenen und verdickten Saft der Holzzellen ausgefüllt. Verwachsung aber kann an dieser Stelle nicht Statt finden.

Theils um das Vorstehende zu beweisen, theils aber auch zur Bestätigung meiner über die Veredlung ausgesprochenen Ansichten, lege ich Ihnen einige in der Eile angefertigte Präparate zur Erläuterung dieses Gegenstandes vor, sowie zugleich eine kurze Beschreibung derselben und wie ich sie ansehe."

Beiträge zur Erziehung gesünderer, stärkerer, schönerer und länger dauernder Obstbäume.

Vom Herrn Pfarrer **C. Fischer** in Kaaden.

(Forts. vom Jahrgang 1857 S. 284.)

IV.

Ein dritter Fehler, welchen man bei der Obstbaumzucht noch häufig begeht, ist folgender:

Die Bäumchen haben in der Baumschule wegen ihres zu engen Bestandes zur gehörigen naturgemäßen Entwicklung sowohl ihrer oberirdischen als auch unterirdischen Theile zu wenig Raum.

Was nützt es, wenn die lieben Bäumchen in der Baumschule nur Raum nach dem Himmel zu haben und nur immer da hinauf seufzen und sich strecken müssen, da sie sich nach allen andern Seiten hin beengt und bedrängt fühlen? Aus ihm kann doch nichts Solides werden; sie wachsen als schlanke Schwächlinge empor, welche lange nicht auf eigenen Füßen zu stehen wagen; sie sind trotz ihres Emporschießens doch nur Kripplinge. Aus Mangel an Luft und Licht setzt sich

Digitized by Google

schon an den jungen Stämmchen das schmarotzende, Säfte raubende Moos an, und die graue, zähe Flechte saugt wie ein Blutegel an der zarten Rinde, so daß man kein starker Prophet zu sein braucht, um diesen Bäumchen, nach dem Versetzen auch in den besten Boden, einen schlechten Wuchs, baldige Krankheiten und einen frühen Tod mit größter Wahrscheinlichkeit voraussagen zu können.

Wir machten vor kurzer Zeit einen mit Bäumchen hausirenden Mann auf die Flechten an seinen Bäumchen aufmerksam, und sprachen unsern Tadel darüber aus. Ganz ungenirt erwiederte er uns, daß dieses nichts schade, und nur daher rühre, daß die Bäumchen etwas zu dicht gestanden und nicht genug Licht und Luft gehabt hätten; es werde sich wohl Alles verlieren und die glatte Rinde wieder zum Vorschein kommen, wenn die Bäumchen nur in's Freie gesetzt sein würden.

Wir fanden in dieser Erwiderung eben so viel Wahrheit als Unwahrheit. Ganz wahr und richtig ist die Ursache von dem Flechtenbeschlage angegeben; irrig ist aber der beigefügte Trost. Solche Bäumchen werden freilich sehr wohlfeil gekauft, das Stück etwa um fünf Kreuzer, kommen aber bald sehr hoch zu stehen, indem ein Bäumchen um das andere abstirbt, aus den übrigen aber keine Bäume werden, also nicht nur Mühe und Geld, sondern auch, was noch mehr werth ist, als Geld, die Zeit, weggeworfen ist.

Es ist nothwendig, daß die Bäumchen nach allen Seiten hin Raum genug haben, daß sie sich in ihrem Wachsthum nicht nur nicht hindern, sondern sich auch in Licht, Luft und Sonne recht ordentlich baden können. Der rauhe kalte Nord mag immerhin sie unsanft durchstreichen, um sie abzuhärten für ihren künftigen Stand auf jedem Platz. Diese Abhärtung erfahren sie aber auch eben so sehr, wie sonderbar dieß auch klingen mag, wenn sie mitten im Sommer bei dünnerem Stande den heißen Strahlen der Sonne ausgesetzt sind. Es ergeht hier den Bäumchen wie den Menschen. Die sich beständig sorgfältig gegen die heißen Strahlen der Sonne schützende Dame wird schmerzlich afficirt, wenn sie einmal plötzlich davon überrascht wird, während der gebräunte und abgehärtete Schnitter unempfindlich gegen dieselben heißen Strahlen der Sonne ist.

Ein Forstbeamter erzählte uns erst kürzlich aus seinem Berufsleben einen Vorfall, welcher recht eigentlich hieher gehört, und ein allgemeines wissenschaftliches sowohl als praktisches Interesse haben dürfte. Dieser Forstbeamte ging einmal mit dem ihm untergeordneten Heger im Walde herum, bei welchem Geschäftsgange er auf viele schöne Apfel- und Birnwildlinge stieß. Da er diese Wildlinge nicht brauchen konnte, sie aber doch aus dem Walde entfernt haben wollte, trug er selbe seinem Heger an, von dem er wußte, daß er bei seinem Häuschen auf einem freien Platz im Walde eine Obstbaumschule habe und aus Passion sich mit derselben beschäftige, allein der Heger dankte sehr für diese Obstwildlinge aus dem Walde und war nicht zu bewegen, das ihm angebotene Geschenk anzunehmen, indem er sich damit entschuldigte, daß er schon viele solcher Obstwildlinge im Walde ausgehoben und in seine Baumschule verpflanzt habe, aber nie damit glücklich gewesen sei; der größte Theil der Bäumchen sei immer wie-

Digitized by Google

der eingegangen, welche aber am Leben blieben, seien fortwährend unbrauchbare Subjekte geblieben, welche nicht die geringste Hoffnung aufkommen ließen, auch nur einigermaßen erträgliche Bäume zu werden.

So berichtete uns auch Hr. Lucas in diesen Blättern von der Botzner Baumschule, daß man dort ein ganzes Quadrat mit Wildlingen aus dem Walde besetzte, welche alle eingingen.

Nach unserer unmaßgeblichen Meinung erklären wir diese sonderbare Erscheinung dadurch, daß wir diese Obstwildlinge aus dem Walde einer Verweichlichung beschuldigen, indem sie unter dem Dickichte und unter dem Schutze des Waldes zu sehr der Abhärtung durch Licht, Hitze, Kälte, Luft, Sonnenschein u. s. w. entbehrten und, dem Walde entrissen, den eben genannten Einflüssen nicht zu widerstehen vermögen; insbesondere halten wir dafür, daß die aus dem Walde versetzten Obstwildlinge meistentheils den Strahlen der heißen Sonne unterliegen, welchen sie auf ihrem nachherigen freien Standorte ganz ausgesetzt sind. Von dieser Vermuthung geleitet, untersuchten wir, um mehr Sicherheit darüber zu erhalten, insbesondere jene Gärten, in denen alljährlich eine größere Anzahl junger Bäume theils einging, theils sehr kränkelnd aussah, und wir fanden die südliche Seite des Stammes von der Krone abwärts bis zur Erde an den meisten Leichen und Patienten angegriffen, also jene Seite, welche den heißen Sonnenstrahlen am meisten ausgesetzt ist. Wir wollen hiemit keineswegs andere Ursachen ausschließen, welche mitwirken, daß aus dem Walde versetzte Wildlinge nicht gedeihen, wie z. B. Verkrüppelung, ganz ungewohnter Boden u. s. w.

Darum scheint uns der Rath einiger neueren Obstbaumzüchter nicht ganz aus der Luft gegriffen zu sein, nach welchem sie empfehlen, die Pfähle zu den Bäumchen an der Südseite oder Südwestseite derselben anzubringen, da man bisher die Nordseite dazu vorzog, zum Schutz gegen rauhe Winde von dorther, oder auch eine andere Seite wählte, je nachdem in einer Gegend die Winde vorherrschen. Vielleicht ließe unsere Erfahrung auch die etwas eigensinnig scheinende Meinung derjenigen Obstbaumzüchter einigermaßen nicht ganz unhaltbar erscheinen, nach welcher die Bäumchen bei ihrer Versetzung auf ihren bleibenden Standort mit ihrem Stamme gerade nach jenen Weltgegenden zu gerichtet werden sollen, nach welchen sie in der Baumschule standen.

Bekannt ist es aus Erfahrung der Gegenwart, daß auf mitternächtigen Abhängen die jungen Bäumchen, und so auch die älteren, freudiger wachsen. Dürfte dieser Erscheinung unter andern Ursachen nicht auch diese mit zu Grunde liegen, daß hier der Sonnenstich weniger intensiv wirkt, zum wenigsten die vom Boden zurückprallende Wärme weniger stark ist?

Wir müssen hier noch auf einen Umstand aufmerksam machen, welcher bei einem dichteren Stand in der Baumschule nicht wenig beiträgt, daß die Bäumchen weniger kräftig wachsen und an ihren Stämmen nur langsam die gehörige Stärke erhalten. Nach den neueren Erfahrungen trägt das theilweise Belassen der Seitenzweige gar viel zur schnelleren Verstärkung des Stämmchens bei, so zwar,

Digitized by Google

daß man eines zügelnden und stützenden Pfahles oft gar nicht bedarf. Stehen aber die Bäumchen in der Baumschule zu eng, so wird man schon verzichten müssen auf derartige Seitenzweige, welche geeignet sind, das Stämmchen des Bäumchens zu verstärken; das Wachsthum wird mehr nach der Höhe als nach der Seite vor sich gehen, und das Stämmchen zwar schlank gestalten, aber schwach lassen.

Solche in der Baumschule dicht aneinander stehende und deßhalb mit schwachen, aber schlank emportreibenden Stämmchen versehene Bäumchen bedürfen freilich der Nothhilfe eines Pfahles, wodurch aber anderseits das Uebel nur noch vermehrt und der Raum noch mehr beschränkt wird, denn der Pfahl muß doch um viele Male stärker sein als das Stämmchen, wenn er diesem einigen Dienst leisten soll. Gewöhnliche Bohnenstangen werden zwar weniger Raum wegnehmen, aber auch wenig nützen, ob ihrer eigenen Schwäche, vermöge welcher sie von der geraden Richtung nicht nur oft viel verlieren, sondern auch höchst unsicher stehen, und bei dem geringsten Winde auf die Seite gedrückt, oder wohl gar abgebrochen werden, wo es dann an der Baumschule unaufhörliche Reparaturen gibt.

Wir trafen bei einem Gutsbesitzer, welcher in der Gegend wohl die ausgedehntesten, aber leider gegenwärtig im schlechtesten Zustande sich befindenden Obstbaumpflanzungen besitzt, eine größere Baumschule an, in welcher die Bäumchen so eng gesetzt waren, daß zu ihnen nicht einmal Pfähle gesetzt werden konnten, weil sonst höchstens nur pure Geister ohne Leib die Baumschule hätten bedienen können. Die armen ruthenartigen Bäumchen hingen aber auch nach allen Seiten herum, und suchten sich an einander zu halten, um nicht gänzlich auf den Boden niederzusinken. Die Baumschule mag eine saubere Nachkommenschaft für die ausgedehnten Obstbaumpflanzungen liefern; geht man diese durch, so beschleicht Einen ganz unwillkürlich der Gedanke, als wandle man auf einem großen Friedhofe, wo immerwährend neue offene Gräber dem Auge sich darbieten, welche eine große Sterblichkeit verrathen.

Stehen die Bäumchen in der Baumschule in gehöriger Entfernung von einander und werden sie rationell behandelt, dann sind Pfähle gar nicht nothwendig, indem die Bäumchen stark und kräftig emporwachsen und auf eigenen Füßen stehen lernen. Wenn auch der Wind zu Zeiten sein muthwillig Spiel mit ihnen treibt, und oft gewaltig auf sie einstürmt, so ist eine solche stärkere Bewegung gerade für ihr Gedeihen günstig.

Doch es liegt uns ob, den Pfahl als ein nothwendiges Uebel nur in einer eng besetzten Baumschule zu ergreifen, um manchen Anstoß zu entfernen, denn es gibt leider noch sehr Viele, welche eine Baumschule ohne Pfähle zu den böhmischen Dörfern zählen und sie geradezu für eine Unmöglichkeit halten. Auch wir geben so viel zu, daß es selbst in der musterhaftesten Baumschule einige unartige Wildlinge geben könne, bei denen der Zwang des Pfahles nothwendig ist, um ihre wilde, unregelwüchsige Natur in die gehörigen Schranken zu bringen. Im Allgemeinen aber glauben wir unsere Behauptung vom Pfahle als einem wahren Uebel in vielfacher Rücksicht begründen zu können, wie folgt.

Digitized by Google

Den Satz brauchen wir wohl nicht erst zu beweisen, daß in der Oekonomie alles Dasjenige vom Uebel sei, was nicht absolut nothwendig ist, aber dennoch tief in die Geldkasse eingreift und viel Zeit und Arbeit hinwegnimmt. Daß man dieses Alles den Baumschulpfählen zur Last legen könne, ist außer Zweifel und durch die wirkliche Erfahrung erwiesen, denn es gibt Baumschulen, welche die schönsten Stämme liefern, und keinen Pfahl nothwendig haben, weil der Boden zweckmäßig hergerichtet und kräftig genug ist, und die etwas weiter auseinander gesetzten Bäumchen bei rationeller Behandlung eben so kraftvoll als gerade empor wachsen. Man erspart dabei die ziemlich bedeutenden Auslagen für Pfähle, aber auch viele Zeit und Arbeit, welche das Einschlagen der Pfähle in die Erde und das Anbinden der Bäumchen kostet. Doch sind dieß noch nicht alle Vortheile, welche das Entbehren der Pfähle mit sich bringt; wir könnten derer noch viele aufzählen, welche eben so wichtig sind.

Geben wir daher den Bäumchen in der Baumschule immerhin mehr Raum, als dieses gewöhnlich zu geschehen pflegt; lassen wir uns von dem Geize so Vieler nicht beirren, welche sich sehr viel darauf einbilden, wenn sie auf einem bestimmten Raum nur eine recht große Zahl von Bäumchen zählen können, dafür zur Strafe aber auch recht lange oder vielmehr vergebens auf starke, kräftige Bäume warten müssen. Wir verlieren im Gegentheile bei dem großen Raume, welchen wir den Bäumchen gönnen und bei der kleineren Anzahl, welche wir auf einem bestimmten Raum ziehen, gar nichts, sondern gewinnen vielmehr, indem wir in weit kürzerer Zeit weit schönere, stärkere, gesündere und dauerhaftere Bäumchen erhalten.

Wenn wir über dem Boden in der Baumschule für jedes einzelne Bäumchen und zwar für das bessere Wachsthum seines oberirdischen Theiles einen etwas größeren Raum verlangten, so müssen wir diesen größeren Raum um so mehr für den unterirdischen Theil eines jeden Bäumchens, für die Wurzeln, in Anspruch nehmen, damit sich letztere nach allen Seiten gehörig ausbreiten können.

Die Wurzel ist das Fundament des Baumes; sie ist nicht nur die feste Basis des Baumes, sondern auch die Ernährerin desselben. Nur im Verhältniß der Menge, Stärke und Länge seiner Wurzeln wächst der Baum, entfaltet sich dessen Krone. Darum ist es eine sehr weise Einrichtung der Natur, daß aus dem Samenkorn zuerst die Wurzel und dann erst das Federchen hervorbricht, und der aufmerksame Beobachter wird finden, daß das noch zarte, junge Bäumchen anfangs vorzugsweise damit beschäftigt ist, sein Wurzelwerk unter der Erde auszubreiten, und daß dieser unterirdische Theil längere Zeit weit reicher, stärker und umfangreicher ist, als der oberirdische Theil des Bäumchens. Die Wurzel ist in der ersten Zeit nicht nur viel länger als das Stämmchen, sondern verzweigt sich auch bald nach allen Seiten hin, während das Stämmchen noch an keine Erzeugung von Seitenzweigen denkt. Man hebe nur im ersten Jahre ein Bäumchen vorsichtig aus, das in gutem und tiefgelockertem Boden stand, und man wird über sein Wurzelwerk staunen. Die Natur legt erst ein gutes, tüchtiges Fundament, und dann baut sie vorsichtig weiter fort. Warum wächst ein frisch versetztes Bäumchen, dessen

Digitized by Google

Wurzeln stark verstutzt wurden, nur sehr langsam fort? Eben wartet es auf Ersatz seiner verlorenen Wurzeln, wozu es oft mehr als ein volles Jahr braucht.

Wir erlauben uns hier, unsere unmaßgebliche Ansicht in Bezug des auf- und absteigenden Saftes dahin auszusprechen, daß die Wurzeln höchst wahrscheinlich sehr unabhängig von dem obern Theile des Baumes vegetiren und sich vergrößern, obgleich sehr Viele es als ein Dogma aussprechen, daß der in der Krone mittelst der Blätter gebildete Saft bis zu den Wurzeln herabsteige und deren Wachsthum befördere. Wir versetzten Anfangs September, ja sogar schon Ende August Hunderte von 1—2—3jährigen Bäumchen, indem wir Anfangs den Boden feucht zu erhalten suchten. Sie wuchsen meistens alle an und machten bis zum Winter noch neue Wurzeln, obgleich die Blätter von den meisten sehr bald freiwillig abfielen, und keine anderen mehr an ihrer Stelle zum Vorschein kamen. Man versuche es einmal und grabe im November, wo schon längst alle Blätter abgefallen sind, junge Zwetschenbäumchen aus, und man wird sich mit Staunen von der starken Prolification der Wurzeln überzeugen; man wird eben erst kürzlich entstandene und noch zarte, fast durchsichtige Wurzeln mit üppigen Saugwarzen an ihren Spitzen finden, zu einer Zeit, wo man eben annimmt, daß aller Saft zum Stillstand gekommen ist. Warum wächst in der Regel ein Baum, der im Wachsthum stillgestanden oder zurückgegangen ist, auf einmal wieder über seinen vorigen Umfang weit hinaus, nachdem man ihn stark beschnitten hat, als eben nur deßwegen, weil man ihm Zeit und Gelegenheit gegeben hat, sein Wurzelwerk zu erweitern und zu verstärken? Man lasse nur einmal einem ausgesetzten Bäumchen seine volle Krone, es wird kaum im Stande sein, alle Zweige am Leben zu erhalten, und wenn auch alle Zweige Blätter erhalten, so werden diese eine sichtbare Mattigkeit an den Tag legen. Neue Triebe werden solche Bäumchen lange Zeit nicht machen; im Gegentheil sterben die vorhandenen mehr oder weniger ab, bis endlich nach langem Harren das Bäumchen nach und nach schwach zu treiben anfängt, weil unterdessen seine Wurzeln mit der Krone in ein gewisses Gleichgewicht sich gesetzt haben. Aus diesem Allem folgt, daß die Wurzeln der Bäume im Wachsthum nicht still stehen, wenn auch der natürliche Stillstand des Wachsthums der Krone mit dem Herbste eingetreten ist, und der Saft im oberirdischen Theile nicht mehr circulirt; daß die Vegetation der Wurzeln gerade dann am größten ist, wenn ihre Thätigkeit von der Krone weniger in Anspruch genommen wird; daß die Ausbreitung und Verstärkung der Wurzeln ganz unabhängig vom Safte des oberirdischen Theiles vor sich geht. Die Knollen der Erdbirne (Helianthus tuberosus) sind zwar keine Wurzeln, aber doch unterirdische Theile, aber diese unterirdischen Theile wachsen gerade durch jene Zeit sehr bedeutend, wo der oberirdische Theil der Stengel mit seinen Blättern durch die Kälte getödtet wurde. Wenn wir uns im Herbst über die Kleinheit der Knollen zu beklagen alle Ursache hatten, so staunten wir nicht selten im Frühjahr über die Größe, welche sie durch den Winter ohne Stengel und Laub erhielten.

Wir können es daher nur für sehr rationell ansehen, wenn man im Herbste die Bäume umgräbt, was freilich in einem weiteren Umfange und etwas tiefer

Digitized by Google

geschehen muß, als es gewöhnlich unternommen wird, wo man höchstens um den Stamm herum etwas Boden aufscharrt. Geschieht dieses Umgraben der Bäume etwas tiefer und in weiterem Umfange, so daß man auch in die Nähe der feineren Saugwurzeln gelangt, so wird der Boden für die Wurzeln nicht nur lockerer und durchdringlicher gemacht, sondern es dringt zu ihnen auch viel reichlicher die mit Nahrung geschwängerte Feuchtigkeit.

Wir dürfen uns nicht so sehr darüber wundern, wenn die Wurzeln der Bäume auch dann noch vegetiren, wenn alles Wachsthum an den oberirdischen Theilen zum Stillstande gekommen ist ob der Kälte der Jahreszeit. Im Boden ist die Wärme immer noch hoch genug, besonders in einer größeren Tiefe, wohin die Wurzel, aber nicht der Frost dringt, so daß eben diese höhere Bodentemperatur den Wurzeln die Vegetirung gestattet.

Nach dieser längeren Abschweifung, in welcher wir uns über die Wichtigkeit und Vegetation der Wurzeln ergingen, kehren wir nun wieder zur Baumschule zurück, um noch einige Worte zu sprechen über die Nothwendigkeit eines größeren unterirdischen Raumes für jedes Bäumchen, damit sich dessen Wurzelvermögen ohne Hinderniß vergrößern könne und ein stärkeres Wachsthum des oberirdischen Theiles dadurch begründet werde.

Dieser größere unterirdische Raum wird nicht nur durch das weitere Auseinandersetzen der Bäumchen erzielt, sondern auch durch sorgfältigeres, tieferes Rigolen gleich bei Anlegung der Baumschule, um den Wurzeln ihr gröberes, dichteres Element, in welchem sie sich bewegen, die Erde, so viel als möglich leicht durchdringlich zu machen, welches Rigolen freilich für eine Campagne der Baumschule nur einmal verrichtet werden kann, für diese aber auch hinreichend ist, wenn dasselbe alljährlich mit einem öftern Behacken verbunden wird. Wenn die Blätter vorzugsweise Kohlensäure einsaugen, so ziehen hinwiederum die Wurzeln die Ammoniaksalze als Nahrungsstoffe ein. Beide, Kohlensäure sowohl als Ammoniaksalze, sind wohl in der Atmosphäre enthalten; erstere nur wird unmittelbar durch die Blätter aus der Atmosphäre eingezogen, letztere aber wird aus der Atmosphäre dem Boden zugeführt und sammelt sich um so mehr in demselben an, je mehr er Zwischenräume hat und je lockerer er ist; erst aus ihm saugen die Wurzeln die Ammoniaksalze ein; daher ist neben dem Rigolen noch eine mehrmalige Lockerung des Bodens im Jahre nothwendig.

Durch ein sorgfältiges Rigolen vor der Anlegung der Baumschule, verbunden mit einem wackeren Auseinandersetzen der Bäumchen, haben diese nicht nur hinlänglichen und geeigneten Raum, nach den Seiten und nach der Tiefe hin ihre Wurzeln zu verbreiten und einen größeren Wurzelreichthum zu entfalten, wozu sie in den ersten Jahren ohnedieß sehr geneigt sind, und dieß um so mehr thun, je mehr sie dazu begünstigt werden, sondern man erlangt auch noch einen andern nicht minder großen Vortheil für die Zukunft der Bäumchen, wenn sie aus der Baumschule auf ihren bleibenden Standpunkt versetzt werden, wo man nicht nur Stamm und Krone, sondern auch ein recht reiches Wurzelwerk wünscht.

Digitized by Google

Wenn man einmal Gelegenheit hat, zu beobachten, wie man in einer engbesetzten Baumschule die versetzbaren Bäumchen aushebt, dann wandelt Einem wahrhaft der Gedanke an, als wenn man in der Baumschule nur Stämmchen mit Kronen ohne Wurzeln ziehen wollte, denn von letzteren sieht man nur wenig, und man muß sich oft zufrieden geben, wenn nur ein Stümpfchen von Wurzel am Bäumchen hängt. Wie kann dieß aber auch anders kommen, wenn aus Mangel an Raum es unmöglich ist, beim Ausheben eine weite und tiefe Grube zu machen, um so viel als möglich Wurzeln am Bäumchen zu erhalten, oder wenn die Baumschule gar nicht rigolt wurde, und also das Wurzelvermögen nur sehr nothdürftig sich ausbilden konnte? Man nimmt dann gewöhnlich nur einen Spaten und sticht die Wurzeln an der nächsten Nähe des Bäumchens ab und reißt es dann mit Gewalt heraus, so daß der bei weitem größte Theil der Wurzeln in der Erde bleibt. Würde man das Bäumchen etwas weiter umgraben, was freilich viele Mühe und Unbequemlichkeit verursachen müßte ob des engen Raumes, so würden selbst die zunächst stehenden Bäumchen, welche wegen ihres geringen Wachsthums noch in der Baumschule bleiben müssen, der Gefahr ausgesetzt werden, an ihren Wurzeln arge Verletzungen zu erleiden, wodurch die ohnehin im Wuchse zurückgebliebenen eine neue Veranlassung zum Zurückbleiben erhalten müssen.

Dürfen wir uns dann wundern, wenn solche fast wurzellose Bäumchen auf ihrem neuen Standorte längere Zeit brauchen, um das für das Wachsthum ihrer Stämmchen und Krone nothwendige Wurzelwerk herzustellen, und manche, nicht im Stande, dieß in rechter Zeit thun zu können, absterben?

Wenn sicher kein Vernünftiger daran zweifelt, daß ein Baum desto erfreulicher heranwachse, je mehr er Wurzeln besitzt, so sorge man doch auch nicht nur dafür, daß das Bäumchen schon in der Baumschule einen großen Wurzelreichthum erhalte, sondern auch bei seiner Wanderung aus der Baumschule in die Welt eine reiche Mitgift an Wurzeln erhalte, was nur durch weiteres Auseinandersein der Bäumchen in der Baumschule und durch tieferes Rigolen derselben möglich wird.

Das Rigolen wird aber in einer durch längere Zeit auf demselben Platze bleibenden Baumschule nicht ein für allemal zu geschehen haben, sondern es wird wiederholt werden müssen, so oft auf einer Tafel ein ganzer Satz Bäumchen ausgehoben ist und ein neuer Satz darauf kommen soll. Der Boden der Baumschule ist durch 6—8 Jahre in der Tiefe nicht nur fest geworden, sondern es blieb auch viel Wurzelwerk von den früheren Bäumchen zurück, wodurch der Boden gleichsam verfilzt wird und sicher an Fähigkeit verliert für die vollkommene Ausbildung der wiederum eingesetzten Bäumchen. Ueberdieß wird es auch nothwendig sein, den ganzen Boden bis zur rigolten Tiefe mit den atmosphärischen Einflüssen zu schwängern und gehörig zu mischen. Endlich wird eine passende Düngung nicht überflüssig, ja sogar nothwendig sein.

Wir rathen aber hier, eine Wechselwirthschaft in den Baumschulen einzuführen, und schon bei der ersten Anlage der Baumschule darauf Rücksicht zu nehmen. Diese Wechselwirthschaft wollen wir aber nicht in dem Sinne verstanden haben,

Digitized by Google

daß man auf einer und derselben Tafel nur wechsle mit Birnen, Aepfeln, Kirschen, Pflaumen ꝛc.; dieß wäre so gut wie keine Wechselwirthschaft, indem man sich dabei nur in den sehr engen Grenzen derselben Familie bewegte. Die wahre Wechselwirthschaft muß aus diesen engen Grenzen auch in der Baumschule hinaustreten und es muß eine Abwechslung mit Pflanzen aus einer andern Familie geschehen, welche andere Ansprüche auf Nahrungsstoffe und Cultur des Bodens machen und ihn wieder vorbereiten für das fernere gedeihliche Wachsthum von Obstbäumchen. Solche Pflanzen für den Wechsel sind Gemüse, Kartoffeln ꝛc., überhaupt solche, für welche der Boden vor und während der Vegetation gut bearbeitet werden muß.

Wir könnten hier aus unserer eigenen Erfahrung mehrere Fälle anführen, wo man aus Unterlassung dessen, was wir in diesem Kapitel empfohlen haben, erheblichen Schaden erlitt. Folgendes möge genügen. Auf einem Gute, welches wir sehr wohl kennen, befand sich eine Baumschule, welche errichtet wurde, weil man hier starken Obstbau treiben und das Gut durch Gärten und Alleen verschönern wollte. Ob man bei der Anlage der Baumschule den Boden rigolt habe, wissen wir nicht, denn sie bestand schon längere Zeit; nur so viel können wir sagen, daß man dazu einen ziemlich guten Boden wählte, und einen gelernten Gärtner anstellte. Obgleich Anfangs die ersten Bäumchen zur größten Zufriedenheit wuchsen, so war es doch späterhin augenfällig, daß die Bäumchen ein immer schlechteres Wachsthum zeigten, und auch nach der Versetzung in die Gärten und Alleen nicht mehr recht fort wollten. Daher wurde die alte Baumschule aufgegeben und unmittelbar daneben eine neue angelegt, zu welcher mit größtem Fleiß rigolt wurde. Die Bäumchen wuchsen hier außerordentlich schnell und schön heran und die nach etwa 10 Jahren aus dieser neuen Baumschule versetzten Bäumchen holten die zuletzt aus der alten Baumschule in die Gärten und Alleen gewanderten Bäumchen im Wuchse nicht nur bald ein, sondern überwuchsen sie noch.

Wenn wir erst dieses Jahr von einer Dorfflur, wo die Obstbaumzucht seit undenklichen Zeiten in höchster Blüthe war, und fast jedes Gemeindeglied seine eigene Baumschule unterhielt, die traurige Nachricht hörten, daß man seit einigen Jahren an dem Fortbestehen und Segen der Obstbaumzucht verzweifle, indem die meisten Bäume eingehen und die übrigen nur noch Obst für die Schweine tragen, so haben auch wir nach einem in's geringste Detail eingehenden Examinatorium unter Anderem hören müssen, daß man daselbst die Baumschulen auf einem und demselben Platze ohne alle Abwechslung cultivire, oder besser gesagt, herabkommen lasse.

Das Rigolen wird sogar rathsam sein beim Aussetzen der Bäumchen auf ihren bleibenden Standort in Gärten und Alleen, besonders auf Anhöhen, wenn wir wünschen, daß sie mit aller Sicherheit fortkommen, und Freude an ihrem Wachsthum erleben wollen. Es ist nicht nothwendig, große Strecken zu rigolen, was mit großen Auslagen verbunden wäre, aber eine Klafter und noch etwas darüber um den zu setzenden Baum herum wäre für dessen Wachsthum sehr ersprießlich, besonders dort, wo der Boden von geringerer Beschaffenheit ist.

Digitized by Google

Wir kennen einen großen und berühmten Garten eines Pomologen, in welchem eine Reihe Bäume einen ausgezeichneten Wuchs haben und wahre Ideale sind, während in dem ganzen übrigen Garten bei gleichem Boden die Bäume kränkeln und bald wieder eingehen. Als wir den Besitzer um die Ursache dieses verschiedenen Wachsthums fragten, erwiederte er uns, daß dort, wo jene schönen Bäume stehen, der Boden rigolt worden sei, und daß er sich vorgenommen habe, keinen Baum mehr zu setzen, ohne den Boden vorher ringsum in einem größeren Umfange rigolt zu haben; er sehe, daß sich die Arbeit sehr gut bezahle.

Ein Tag unter den Obstbäumen des Herrn de Jonghe in Brüssel.

Mitgetheilt von **Theodor von Spreckelsen**, Treib- und Handelsgärtner in Hamburg*).

Auf einer längeren Reise, die Referent im Mai und Juni vorigen Jahres unternommen, um sich über die Obstbaumzucht des französischen, belgischen und deutschen Landes zu unterrichten, hatte er auch einen Tag für Brüssel und später für den Garten der Société van Mons in Gust St. Remy bei Tirlemont festgesetzt und, gespannt auf das Ansehen, den Schnitt und die Gesundheit der Birnbäume des Herrn de Jonghe, freut sich derselbe, berichten zu können, daß ein Tag unter solchen Bäumen zugebracht, eine Quelle genußreicher Rückerinnerung für mehr denn zwölf Monate wurde. — Es wäre ein nutzloser Versuch, Herrn de Jonghe durch Elogen in diesen Spalten becomplimentiren zu wollen; sein Ruf als tüchtiger Pomolog und Baumzüchter ist längst und tief begründet in dem Leserkreise gebildeter deutscher Pomologen; wir gehen demnach zu dem Zweck und der Aufgabe über, die derselbe sich bei seiner Birnbaumzucht gestellt, und die bekanntlich die hauptsächlichste seiner Culturen ausmacht.

Herr de Jonghe ist nicht unbedingt Baumschulbesitzer und Händler, um davon zu existiren, sondern Rentier und sozusagen Nachfolger in den Fußstapfen des großen Van Mons, gibt aber Bäume ab an solche, die specielle Sorten von ihm zu haben wünschen.

Der erste Blick in seine Gärten zeigt daher auch keine Quartiere mit jungen schulgerecht angepflanzten Bäumchen, sondern eine Fülle von hochstämmigen Pyramiden-Sämlingen. Hochstämmig, sage ich, denn Herr de Jonghe hat die tiefe Einsicht ächt gärtnerischer Behandlung seiner Pfleglinge, und er hat dabei zweier-

---

*) Herr Spreckelsen ist im Begriff, in der Nähe von Hamburg eine Treibgärtnerei zu gründen, in welcher Pfirsiche, Weintrauben und feine Tafelfrüchte, sowie feine Gemüse im Größern erzeugt werden sollen, ein Etablissement, welches bei der Thätigkeit und den Kenntnissen des Herrn Unternehmers **nicht bloß** lucrativ, sondern auch höchst interessant werden dürfte. **E. L.**

Digitized by Google

lei im Auge; erstens die Wärme der Sonnenstrahlen auf das Erdreich und auch, wenn auch nur gebrochen, auf den Stamm des Baumes selbst, und er hält die belgische Sonne für nicht zu heiß für rasche Saft-Circulation unter der Stamm-Rinde; zweitens ist sein Garten ziemlich geschützt, und da ihm also die Aequinoctial-Stürme im September nicht den großen Schaden anrichten, wie in manchem freier gelegenen District, hat er auch zugleich wieder den Vortheil, daß die fatalen Frühlingsnachtfröste den Blüthen seiner Bäume in der Höhe, wie er sie zieht, weniger anhaben, als hätte er Zwerg-Pyramiden dicht von der Erde an, wo bekanntlich die Fröste manchmal sich sehr merklich fühlbar machen*).

Fragt man nun, welches Ziel er im Auge habe, so ist er in sofern Nachfolger von Van Mons, daß er sein ganzes Streben darauf richtet, Sämlinge von Birnen zu gewinnen, die die feine Würze und das hohe Aroma der bisher existirenden besten Tafelsorten mit möglichster Rusticität in Habitus und robuster kerngesunder Beschaffenheit des Wuchses verbinden und daß wir in's Künftige solche Sorten

---

*) Vielleicht hat im belgischen Klima, wo doch von der Zeit der Baumblüthe an Nachtfröste wohl nicht so häufig sind als z. B. in Thüringen, die hochstämmige Form der Pyramiden noch weit mehr den Vortheil, daß die angesetzten jungen Früchte von heißen Tagen im Mai und Juni nicht zu sehr leiden, durch welche oft der reichste junge Fruchtansatz in wenigen Tagen zerstört wird, vor Allem bei Kirschen und Birnen, weßhalb eben die Birnspaliere am besten an Wänden mit westlicher Exposition tragen, weil da die heiße Sonne die jungen Früchte erst nach Mittag trifft und am raschesten die Kühle und Feuchtigkeit der Nacht folgt, um die schlaff gewordenen jungen Früchte wieder zu recreiren. Ich möchte auch bei dieser Gelegenheit, wie schon früher geschehen ist, die Pomologen auf die Wirkungen der heißen Junisonne auf die jungen Früchte, die meist nicht beachtet zu werden scheinen, aufmerksamer machen und bitten, darauf zu achten, ob nach der Blüthe die Bäume anfangs gut ansetzten, wo dann an dem Verderben der Früchte nicht Nachtfröste daran Schuld sein können, die zur Zeit der Blüthe eintreten. Wie ich mehrmals die Erfahrung gemacht habe, daß leichte Nachtfröste zur Zeit der Blüthe von vielleicht $^1/_2$—$^3/_4$ Grad, zumal wenn sie erst gegen Morgen eintreten, dem Fruchtansatze nicht schadeten, so habe ich namentlich in meinem Garten in der Stadt Nienburg, der eingeschlossen lag, oft die Erfahrung machen können, daß an meinen in 3—4 Fuß Höhe beginnenden Pyramiden, die bei meinem Abgang schon zu einer Höhe von 14—16 Fuß erwachsen waren, die jungen Früchte durch einige heiße Frühlingstage um so mehr litten, je näher sie der Erde saßen, während im Gipfel der Pyramiden und auf Hochstämmen noch hinreichender Fruchtansatz sitzen blieb. Und so habe ich hier noch im vorigen Sommer wieder die Erfahrung gemacht, daß, während von Nachtfrösten zur Zeit der Blüthe nichts zu spüren war, der allerreichlichste Fruchtansatz an meinen jungen Kirschenstämmen in der Baumschule (es gab fast keinen zur Krone herangewachsenen Stamm, der nicht Früchte hatte, und waren diese Anfangs Juni bereits von schönster Größe und strotzender Gesundheit) durch drei heiße Tage im Juni, die auf dunkle Tage und leichte Regenschauer folgten, zum Mindesten $^3/_4$ zu Grunde ging (an den später reifenden Sorten, wo die Bildung des Steines noch zurück war, meistens Alles), während aus herangewachsenen Hochstämmen sich doch noch eine gute Ernte erhielt. Eben deßhalb tragen Kirschen so viel besser auf luftigen Anhöhen, als im Thale, wenn gleich ich nicht in Abrede stellen will, daß eben so wohl zu einer andern Zeit und noch mehr in den zu Nachtfrösten besonders inclinirenden Gegenden auch Nachtfröste im Thale und in größerer Nähe der Erde sich fühlbar machen können, die in mehrerer Höhe und auf Anhöhen nicht eintreten.

Anmerk. der Redaktion. O.

Digitized by Google

als Hochstämme in freier rauher Lage ziehen können, die jetzt als zärtliche Kinder des Südens nur an warmen Obstmauern zur Vollkommenheit gelangen. De Jonghe hat darin schon nicht unbedeutend reüssirt; so z. B. zeigte er mir mit vor Freude strahlendem Antlitz einen Baum, der gerade mit dem Ansetzen der jungen Früchte fertig war, und dieses Jahr die erste schöne Ernte bringen sollte, nachdem er schon im Jahre 1856 einige gute Probefrüchte geliefert. Es war ein Sämling, der die Beurré d'Hardenpont zur Mutter hatte, im Character der Franchement Beauté ähnelte und Beurré Clairgeau vollkommen übertreffen sollte. Einen zweiten tragenden Baum zeigte er mir, auf den de Jonghe wo möglich noch größere Stücke hielt, denn er entwickelte ganz neue Charactere; er war sehr spätreifend und die Nervatur der Blätter war eine häufig röthliche, zeigte aber außerdem wesentliche Unterschiede.

Der Garten hinter seinem Hause zeigt erwachsene Hochstamm-Pyramiden in strotzender Gesundheit; noch mehr aber ein weiter am Ende der Stadt liegender, wo eine förmliche Plantage von theils 10-, 15- und auch 20jährigen volltragenden Bäumen zu sehen ist. Wollte ich weiter auf das Capitel der Birnaussaaten eingehen, so müßte den übrigen berühmten Züchtern, wie Grégoire in Jodoigne, dem verstorbenen Major Esperen in Mecheln und Anderen, die ihnen gebührende Erwähnung geschehen, allein dieß würde zu weit führen, und ich komme zurück auf den eigentlichen Zweck meiner Zeilen, den geehrten Lesern die Hauptpunkte der praktischen Ausführung vorzuführen, wodurch de Jonghe seine Bäume in so meisterhaften Gehorsam zu bringen weiß. Und dieß ist nur dann möglich, wenn man sich so völlig mit den Erfordernissen und den Eigenthümlichkeiten des Birnbaums vertraut gemacht und gründlich es sich durchdacht hat, was den untern Erdschichten zur Ernährung des Baumes wohl mangeln könne, wie wohl im Sommer der krautige Trieb abgekneipt werden müsse, kurz, den ächt gärtnerischen Betrieb eben so sehr im Auge hat, als pomologische Merkmale von Holz und Frucht.

Fassen wir demnach folgende Hauptpunkte seiner Behandlungsweise näher in's Auge und zwar:

1) Die Richtung und den Stand der Tragäste, von sowohl den hochstämmigen Sämlings-, als auch den auf Birn und Quitten veredelten Pyramiden.
2) Die Art und Weise des Einkneipens der krautigen Triebe.
3) Die Wahl des Auges an der Endspitze der Horizontalzweige.
4) Das Löchergraben in einiger Entfernung vom Stamme, um durch flüssigen Dünger den reifenden Früchten zu gewähren, was die Saugwurzeln recht oft nur unvollkommen auffinden können.

Also zuerst die Richtung der Aeste. Dieß gibt nun theils das Wort Pyramide schon an, nur können ja auch die Nebenäste nicht rechtwinkelig vom Hauptstamm gezogen werden, sondern auch halb aufwärts, und mit letzterem einen Spitzwinkel bilden. Dieß ist aber bei Herrn de Jonghe's Bäumen nicht der Fall; er liebt es, etwa in 7—8füßiger Höhe (theils auch niedriger) mit der Krone an-

Digitized by Google

zufangen, und sämmtliche Nebenäste in rechtem Winkel vom Hauptstamm horizontal wachsen zu lassen, bedient sich dabei weder Hacken noch Baststränge, sondern einzig und allein die richtige Wahl eines unteren Auges Jahr für Jahr bewirkt dieses hinreichend. Auf diese Weise sind seine Zweige so regelmäßig, so systematisch-hübsch geordnet, daß es eine wahre Lust ist, sie anzusehen, und längs dieser Horizontalzweige sind die Fruchtspieße und Fruchtruthen, dabei die Nebenäste in gehöriger Entfernung von einander, damit die Luft recht gründlich durch und rund um die Zweige spielen kann. Der Hauptpunkt, der bei obiger Lage der Zweige verfolgt wird, ist ja die möglichst gleichmäßige Vertheilung und das Hinleiten des Saftes in die tragenden Zweige.

2) Das Einkneipen der krautigen Triebe.

Hiebei, muß man gestehen, geht Herr de Jonghe mit dem größten Nachdenken zu Werke. Ja, man könnte seine Methode die einer „sparsamen Haushaltung" nennen, indem er nämlich nichts vom Saft verschwendet, sondern sorglich mit der bisher erzeugten Masse haushält, und nur durch das Einkneipen der **Spitze** eines jeden jungen Triebes, sobald er die nöthige Länge von ein paar Zoll erreicht hat, so zu sagen **„den Saft condensirt,"** und seine Methode hat schon deßhalb den entschiedenen Vorzug, weil bei seinem Einkneipen dem Baum weder an Kraut-, Stengel- noch Saftbildung irgend etwas abgezapft wird, und mithin so gut wie verloren ist, sondern das, was der April und Mai an krautiger Masse erzeugt hat, dem Baum verbleibt, und durch wiederholtes Spitzenabkneipen der Saft stets wieder in die Zellen zurückgedrängt wird und sich zu Gunsten der Fruchtaugenbildung aufspeichern muß.

Acht Tage vorher hatte ich mich zu den bedeutenderen Baumzüchtern in Paris begeben, und mir dort von Herrn Cappe, Chef des arbres fruitiers im Jardin des Plantes, ferner im kaiserlichen Küchengarten von Versailles, wo prächtige uralte Pyramiden stehen und von einem der intelligentesten der Pariser Baumschul-Besitzer, Herrn Jamin Sohn in Bourg-la-Reine bei Paris, Aufschluß erbeten, wie die Pariser ihre Bäume behandelten. Mit der den Franzosen eigenen Artigkeit, die ja in ganz Europa proverbiell ist, hatte man mir den Schnitt, das Leiten der Zweige, aber namentlich auch das Einkneipen der Sommerzweige gezeigt, und die Pariser machen es (ich spreche von der Gesammtzahl), wie es bisher bei vielen deutschen und Engländern üblich; sie nehmen den krautigen Trieb bis auf einige Blattaugen ganz weg, und nachher nochmal, je nachdem der Baum üppig nachtreibt. Um so erfreulicher mußte daher das Sparsystem der Krautmasse de Jonghe's erscheinen, und ich rathe Jedem, im kommenden Sommer den Versuch zu machen.

3) Die Wahl des Auges an der Endspitze des Horizontalzweiges hat einen wesentlichen Einfluß auf die Lage der jährlichen Verlängerung des Astes, und bekanntlich findet man oft, daß sich an den Extremitäten Gabelzweige bilden; hier ist nun Herr de Jonghe gleich mit dem Messer bei der Hand, und als Norm läßt sich annehmen, daß ein unterwärts oder seitlich unterwärts sitzendes Auge die Ver-

Digitized by Google

längerung des Astes bildet, und von ihm dazu gewählt wird. Dadurch wird alles künstliche Nieder- und in die Richtungbiegen beseitigt; im Jardin des Plantes und in Bourg-la-Reine war aber manch kleines Strebhölzchen und mancher Bastfaden zu bemerken.

Mittlerweile war es Mittag geworden, und nach Tisch kam die Rede auf das interessante Kapitel der Nachhülfe durch flüssigen Dünger, und hier wurde Herr de Jonghe ganz eloquent. Etwas ganz Neues ist dieß für keinen Obstzüchter; Hunderten ist dieses Mittel bekannt und viele davon wenden es vielleicht an. So viel wurde Einem jedoch klar, daß in dem keineswegs guten Untergrunde bei Herrn de Jonghe die Bäume von selbst das nicht werden konnten, was sie darboten und in ihrem jungen Fruchtansatz für die Zeit der Lese versprachen, denn er hat keineswegs den milden Wiesenlehm der Marschgegenden, sondern eine halb moorige Krume und einen röthlichen, halbhungrigen Untergrund, der gewiß nicht ohne Eisentheile ist. Gewiß würden nun manche gerne hören wollen, ob Herr de Jonghe bei dieser Nachhülfe sich gewisse Regeln gestellt, und an bestimmte Zeiten bände. Auch ich befragte ihn über diesen Punkt, allein er ist viel zu sehr Praktiker, und sein Auge ist so geübt, daß er dem Baum bald absieht, wenn es ihm an Nahrung gebricht. „Täglich," sagte er, „halte ich meine Rundschau, und der Baum muß es mir selbst sagen, wenn er Hülfe haben will. Sehe ich, daß der junge Ansatz nicht rasch genug anschwellen will, und ich vermuthe einen Stillstand, so grabe ich kleine Löcher in 3- und 4füßiger Entfernung etwa vom Stamm, fülle dieselben mit mäßigstarker Jauche, und das Resultat haben Sie vor sich. Glauben Sie mir, mein junger Freund," und dabei klopfte er mir auf die Schultern, „ich habe die Erfahrung von 20 Jahren längst hinter mir, und bin nicht jung mehr, so viel ist mir aber klar geworden, daß schöne, recht vollkommene Exemplare Sie in **vielen Böden nicht** ohne Nachhülfe erzielen können."

(Wer das englische Blatt „The Gardeners Chronicle" von Professor Lindley liest, wird ersehen, wie oft in jenen Blättern schon lobende Erwähnung von Birnen geschehen ist, die de Jonghe an Professor Lindley als Beleg für seine Cultur-Methode eingeschickt hat.)

Die Gelegenheit hat mir gemangelt, mich mit der jetzt herrschenden Krankheit an den Kirschbäumen gründlicher zu beschäftigen, ich bin aber der Meinung, daß das häufige Absterben der Zweige, das Einschrumpfen der Blätter und krautigen Triebe mitten in ihrer Vegetation in nicht zu entfernter Beziehung zu dem Obigesagten steht, und daß namentlich in Sandgegenden, wie um Berlin herum, in Schönhausen und andern Orten, wo Ende Mai wirklich die Kirschbäume trostlos aussahen, dem Kirschbaum aufgeholfen werden könnte, denn wenn er auch von Natur sehr vollsaftig ist, so muß doch dem plötzlichen Kräuseln und Zurücksterben irgend ein Grund vorliegen, und es ist eine Möglichkeit, daß wenn das an Saft erschöpft ist, was sich im Lauf des Sommers in den Zellen bei dem ohnehin krankhaften Zustande des Baumes nur spärlich ansammeln

Digitized by Google

konnte, dann die Hungersnoth eintritt, und da der sterile Sand ohnehin nichts enthält, auch die verdünstende Masse, die der athmende Baum von sich gibt, von unten herauf nicht hinreichend ersetzt werden kann.

Nach dieser kleinen Abschweifung kehren wir zum Thema zurück, und wenn auch die Birnen die Hauptsache bei Herrn de Jonghe ausmachen, ist er doch auch großer Verehrer von Aepfeln, Erdbeeren und Steinobst.

Der Courtpendu plat jaune, die Kanada-Reinette (bei ihm nicht auf Paradies, sondern Douçin veredelt und darauf vortrefflich gedeihend), Pomme de Frauendorf, Reinette d'Hollande sind ihm sehr liebe Aepfel.

Hochstämmige Aprikosen, mit Kronen von wohl 10—12 Fuß Durchmesser und faustdicken Stämmen saßen so klettenvoll, daß man wohl sagen konnte „Tausende daran."

Ein Aufsatz von ihm über hochstämmige Aprikosenzucht hat in früherer Zeit eine Runde durch viele aus- und inländische Zeitschriften gemacht.

Eines ganz besondern Umstandes sei noch am Schluß erwähnt, daß nämlich Herr de Jonghe im Besitz eines Radikal-Mittels gegen die Verheerungen der amerikanischen Apfellaus (Aphis lanigera) ist, und mir damals volle Bewilligung gab, sein Mittel in deutschen Journalen zu veröffentlichen. Es besteht in dem Betupfen und Anpinseln mit einer beizenden gelben Flüssigkeit, die de Jonghe mir als „Esprit de Sel de la Seaumure" zeigte. Was nun dieser Salz-Spiritus vorstellt, wäre ein Punkt, über den die geehrte Redaktion oder irgend sonst ein freundlicher Leser gütigen Aufschluß ertheilen möchte. Genug, daß es sämmtlichen Mitteln, die bisher bekannt waren, voransteht, und die Laus total fortbeizt, ohne durch diese Beize der Rinde irgendwie Schaden zu thun. Herr de Jonghe machte mir das Experiment vor, er nahm das Fläschchen in die Hand, tauchte mit der Feder eines Gänsekiels in die gelbe Flüssigkeit und gab darauf einen Klumpen weißer wolliger Aphides davon zu kosten. Munden kann's denselben nicht, denn die Flüssigkeit beizt sie fort; wir gingen hernach zu Bäumen, wo Herr de Jonghe die Anwendung schon vorher bewerkstelligt hatte, und die Stellen waren rein, nur war noch der Schatten weißer Wolle gleichsam zu sehen, aber das Insekt war zerstört. Also auch in dieser fatalen Pest ist menschliche Macht Meister geworden, und wir nehmen Abschied von einem Manne, der uns eine hohe Meinung seines klaren Verstandes und durch tägliche Beobachtung gereifter Erfahrungen eingeflößt hat.

Bemerkung der Red. Wir sind Herrn Spreckelsen für obige Mittheilung vielen Dank schuldig, wenn auch Manches noch Fragen zuläßt und z. B. allein durch die Wahl eines untern Auges es doch wohl nicht leicht ist, den Zweigen einer Pyramide eine wagrechte Richtung zu geben. Vielleicht erhalten wir von Herrn de Jonghe selbst noch weitere Aufklärung. Das Düngverfahren de Jonghe's war mir sehr interessant und harmonirt ganz mit meinen Beobachtungen. Bezüglich der Kirschenkrankheit hat Herr Spreckelsen sicher Recht; ich fand zur Zeit der Krankheit in kräftigem, selbst etwas feuchtem Boden immer noch am meisten gesunde Bäume. E. L.

Digitized by Google

Die Gleichsucht oder Gelbsucht.

Diese Krankheit bei jungen Birnbäumen äußert sich im ersten Jahr durch das Erscheinen von theils gelblichen und theils grünen Blättern, und zwar in der Weise, daß auf einem Ast gelbliche, auf dem andern grüne sichtbar sind. Im zweiten Jahre sind alle Blätter gelblich, im dritten gelb mit weniger Consistenz und kleinerem Umfang, im vierten Jahr haben sie ein lichtgelbliches Aussehen, sind viel kleiner und consistenzloser. Im letzten Falle sterben die meisten ab.

Der eine Schriftsteller glaubt, dieses Uebel läge in der Wurzelbeschädigung durch Thiere, der andere in einer Erde, die dem Baume nicht zusage, der dritte in allzu tiefem Setzen, oder vorangegangener Kälte ꝛc. Und wo es Krankheiten gibt, fehlt es nicht an Aerzten. Der Eine empfiehlt das Ausschneiden der Wurzelwunden (so man findet), der Andere eine bessere Erde, der Dritte ein Höhersetzen ꝛc. Ein Herr E. Gries in Du Breuil's Baumzucht empfiehlt sogar eine Lösung von Eisen-Vitriol, S. 625 (lauter Fortschritt), und bespritzt die Blätter und den Boden damit, derselbe glaubt diese Krankheit damit zu heben, weil merkwürdiger Weise — die Blätter im nämlichen Jahr einen tiefern Ton annehmen und in der That von Gelb in Grün nach und nach übergehen, wie ich mich selbst überzeugt habe, trotzdem ist im darauf folgenden Jahr eben diese Krankheit in ihrer ganzen Ausdehnung vorhanden.

Fortgesetzte genaue Versuche nach Gries ließen im nächsten Jahr keine grünen Blätter zum Vorschein kommen. Beobachtet man einen solchen Patienten fleißig, so bemerkt man sogar den Wurm (Cossus Aesculi), hier, der sich seine Gänge durch das Holz des Stammes nach oben macht. Jetzt glaubt Mancher den wahren Missethäter erwischt zu haben; er fahndet mit aller Vorsicht nach ihm, tödtet denselben, die Wunden werden kunstgemäß verstrichen, um beruhigt nach Hause zu gehen. Im nächsten Jahr sind gelbe Blätter vorhanden, im darauf folgenden ebenfalls!! Was nun??

Die Herren Pflanzen-Physiologen sagen uns, diese Krankheit rühre von der Erschlaffung des Zellgewebes her, wo aber die Erschlaffung herrührt, sagen sie uns nicht. Würden sie mit eigenen Augen ansehen, wie die jungen Bäume (alte Bäume bekommen die Bleichsucht nie) von einem Theil unserer Baumschneidekünstler Jahr ein Jahr aus traktirt werden, sie würden Ursache und Mittel bald herausfinden.

Wer hat die Gelbsucht in einer größeren Birnbaumanlage entdeckt, wo die Bäume von gewöhnlichen Landleuten behandelt werden? Diese setzen den jungen Baum, beschneiden **einmal** die Krone, und alles Uebrige überlassen sie der Natur. Unsere Baumschneidekünstler handeln anders. Die Krone muß ein halbes Decennium alle Jahre zurückgeschnitten sein, und zwar um jeden Preis, weil sie die fixe Idee haben, damit das Wurzelvermögen zu vergrößern — eine stockhafte Wurzelkrone zu erzielen!! Die Blätter, und abermals die Blätter sind es, welche das Gleichgewicht zwischen beiden Kronen herstellen, sie sind es, welchen die Zube-

Digitized by Google

reitung des Nahrungssaftes obliegt, sie sind es, die dem aus der Wurzelkrone wiederkehrenden Safte des Chlorophyl verdanken, sie sind es, welche die Kohlenwasserstoff-Verbindungen — in diesem Falle Rinde, Ast, Splint und Holz — vermehren.

Ebenso bei Birnpyramiden ꝛc. Drei Jahre lang wachsen sie recht fröhlich fort, auf einmal sind gelbe Blätter und Würmer vorhanden. Wo kann diese Erscheinung anders herkommen, als von dem ewigen allzu kurzen Schneiden der Endtriebe, also von der Beraubung zu vieler Blätter? Alles wird über einen gemeinschaftlichen Kamm geschnitten; kann's der Apfelbaum vertragen, kann's der Birnbaum auch!! Statt daß beim Hochstamm die überflüssigsten Triebe, Aeste nach und nach alljährlich ausgeschnitten werden, geschieht dieses Geschäft auf einmal, statt daß man bei der Pyramide ꝛc. gewisse Triebe den Sommer über einige Male leicht eingipfelt, um Fruchtruthen zu erhalten, werden sie entweder ganz herausgenommen, oder gar auf 2—3 Zoll eingebrochen. Selbst die Apfelpyramide wird wenigstens in meiner Gegend durch dieses Verfahren elendiglich zurückbleiben.

Wer das Unglück hat, bleichsüchtige Bäume zu besitzen, die noch nebenher meistens Würmer haben (diese sind nicht die Ursache der Krankheit, sondern sie halten sich nur auf kranken Bäumen auf), schneide letztere heraus, überlasse seine Kranken der Natur 3—4 Jahre lang, ohne das Geringste daran zu schneiden, und gebe ihnen bei anhaltender trockener Witterung dann und wann viel Wasser. Auf diese Weise erholen sich die meisten, sie bekommen nach und nach ihr natürliches Grün wieder, und zwar in umgekehrter Ordnung von lichtgelblich in gelblich, gelblichgrün, grüngelblich und grün, endlich hat die Mittagsseite grün und die entgegengesetzte Seite grüngelbliche Blätter, die nun vollends in gesättigt grün übergehen.

Stamm und Aeste nehmen jetzt sichtlich an Umfang zu, und erst nachdem der alte Zustand der Dinge hergestellt ist, nimmt man nach weiteren zwei Jahren nach Johanni die überflüssigsten Verzweigungen etwa ¼ derselben jährlich heraus, und so fort, um den Blätter-Apparat möglichst zu schonen.

Diese Erfahrungen über das Wesen der Bleich- oder Gelbsucht sind in den letzten zehn Jahren in meinem Garten gemacht worden. Sechs hochstämmige Birnbäume haben diese Krankheit mit einander durchgemacht, in Folge barbarischen Zurückschneidens. Nicht nur die Kronen, sondern auch die Stammrinden und Astrinden hatten auf ihrer ganzen Länge Noth gelitten. Noch vor zwei Jahren habe ich an ihrem Aufkommen gezweifelt und wollte sie dem Feuer übergeben, nur meine Geduld, das Wasser und das Nichtbeschneiden haben sie gerettet, sie sind jetzt 15 Jahre alt. Die mit ihnen gesetzten Apfelbäume haben diese längst an Ausdehnung überholt. Gegenwärtig findet man noch sechs Birn-Pyramiden im nämlichen Garten, denen ich eine ähnliche Portion Geduld zu schenken Willens bin. Die eine, acht Jahre alt, hat vor zwei Jahren kleine, unansehnliche, durchscheinende, gelblichweiße Blätter getrieben, voriges Jahr hat sie sich erholt.

Digitized by Google

Sämmtliche von der Bleichsucht befallenen Birnbäume wurden von verschiedenen Künstlern arg mitgenommen, der leidige Erfolg war die Ursache, mich von nun an dem Schnitt ꝛc. persönlich zu widmen.

Schenkel.

Anmerkung der Redaktion zu vorstehendem Aufsatze.

Der Behauptung, daß nur junge Birnbäume an der Bleichsucht litten, Aepfel aber nicht, darf ich die Wahrnehmung entgegensetzen, daß ich theils in Baumschulen mit schwerem Boden in letzterem Jahre junge an der Bleichsucht leidende Apfelstämme gesehen habe, theils in meinem jetzigen Garten gerade drei alte Hochstämme von Birnen in letzteren Jahren, der eine stark, der andere merklich an der Bleichsucht gelitten haben. Der zuerst erkrankende Baum war eine alte, von mir zum Probebaum gemachte Winterbirn, die bisher nur einzelne Zweige mit schön grünen Blättern behalten hat. Ich dachte auch an das Abschneiden, an Ratten, an zu starke Düngung durch Kloake, die mein Arbeiter unter der weggenommenen Grasnarbe auf der einen Seite des Baumes hätte dünn ausbreiten sollen, und vielleicht zu viel ausgelegt haben möchte; nichts davon wollte sich näher als Ursache zeigen. Darauf erkrankte an einem recht gesunden, nicht gedüngten Hochstamme der Guten Grauen ein einzelner größerer Zweig im Gipfel, der seit zwei Sommern fast weißliche Blätter hatte, und schließlich ein mittelgroßer Probebaum der St. Germain, auch nicht gedüngt und sonst in gutem Triebe. Wäre das Beschneiden die Ursache der Gelbsucht, so müßte sich diese weit öfter finden, während ich häufig in Gärten, wo die Zwerge durch Beschneiden wahrhaft mißhandelt werden, schönes dunkelgrünes Laub jährlich sah. Ein beschnittener Zwergbaum hat auch gewiß durch den starken Wuchs der Sommertriebe schon um Johannis mehr und üppiger Blätter wieder, als verhältnißmäßig ein älterer Hochstamm hat.

O.

Auch mir sei es erlaubt, dem vorhergegangenen Artikel unseres verehrten Schenkel einige Worte beizufügen. Das Gelbwerden der Blätter habe ich ganz gleich nach sehr verschiedenen Ursachen beobachtet. Meistens waren es eben solche, wo ein Begießen wenig genützt hätte; allerdings auch in Folge des Beschneidens, aber doch eines andern Beschneidens als das, welches Schenkel als Ursache bezeichnet, nämlich als Folge der barbarischen Art und Weise, einen Baum umzupfropfen, wie sie unser Weingärtner und Obstbauer gar zu häufig ausübt, wobei dem Mutterbaum bis auf einige sog. Saugäste alles Holz bis zu den Pfropfstellen weggeschnitten wird. Da werden allerdings die Triebe schwach und die Blätter gelb, und nach 2—3 Jahren ist der Baum nicht selten todt. In solchem Fall half ganz allein, wenn noch Hilfe möglich war, ein tüchtiges Schröpfen des Stammes an den gepfropften Aesten; darüber habe ich sehr genaue Erfahrungen zu machen Gelegenheit gehabt.

Ist das Gelbwerden, wie es natürlich oft der Fall ist, Folge von Mager-

Digitized by Google

keit oder Trockenheit des Bodens, so hilft tüchtiges Begießen im Juni und Juli gewiß am sicherſten, und dieß ganz beſonders bei Birnbäumen.

Von dem Beſchneiden der Kronenzweige, wenn daſſelbe auch ſelbſt 4, 5 und 6 Jahre nach dem Pflanzen geſchieht, kommt ſicher, vorausgeſetzt, das Verfahren dabei iſt nicht ganz unverſtändig, die Gelbſucht nicht her, ſonſt müßten wir hier faſt lauter bleichſüchtige junge Bäume haben, während ſie im ſchönſten Triebe daſtehen. Das Beſchneiden im Frühjahr hat bei mir doch manches tauſend Pyramiden ganz geſund gelaſſen, allein daß ein unvorſichtiges, zu ſtarkes Pençiren im Mai oder Juni, und zwar ein an faſt allen Zweigen gleichzeitig vorgenommenes Pençiren ein Gelbwerden der Blätter zur Folge hat, beſtreite ich gewiß nicht. Hier möchte das Begießen wohl, aber nicht das paſſendſte Mittel zur Abhilfe ſein, dagegen wird eine Art Ruhenlaſſen, d. h. Unbeſchnittenlaſſen ſolcher Bäume ein bis zwei Jahre lang, wie Schenkel es auch empfiehlt, ſicher vom beſten Erfolg ſein. **Ed. L.**

Eine vorzügliche Aufbewahrungsweiſe des Winterobſtes.

Es iſt gewiß keine kleine Aufgabe, die verſchiedenen Sorten des Dauerobſtes, namentlich Aepfel, gut aufzubewahren. Selbſt die ſo warm empfohlenen Obſtkammern ſind dazu nicht überall geſchickt; bald ſind ſie zu trocken, ſo daß das aufbewahrte Obſt welkt, ganz unanſehnlich wird und viel an ſeiner Güte verliert, bald ſind ſie zu feucht und das Schimmeln und Faulen begünſtigend. In wie wenigen Fällen aber wird man überhaupt Mittel und Gelegenheit haben, dergleichen Obſtkammern mit koſtſpieligen Regalen herzuſtellen und wo ſich vielleicht zufällig zur Aufbewahrung von Obſt geeignete Räume und Keller finden, da werden dieſe nur gar zu oft von andern Vorräthen mehr oder weniger in Anſpruch genommen und die Bergung größerer Mengen von Obſt macht in der Regel gar viele Mühe und Sorge. Daher dürfte vielleicht die Bekanntmachung der Art und Weiſe, wie Referent dieſes ſeit mehreren Jahren ſein Winterobſt gar prächtig conſervirt, manchem Obſtfreunde recht willkommen ſein. Er verwahrt nämlich ſeine Obſtvorräthe mit Eintritt des Winters in Kiſten, Fäſſer und Gefäſſe, wie ſie eben zur Hand ſind, womöglich jede Sorte für ſich, oder doch wenigſtens die von gleicher Zeitigung und Dauer zuſammen, und füllt die Zwiſchenräume während des Einſchichtens mit ſehr feinem Sande (Streuſande) aus. Die auf dieſe Weiſe meiſt an Ort und Stelle, weil ſie ſehr ſchwer werden, gefüllten Kiſten ꝛc. ſtellt er in froſtfreie Räume (Keller) und hat von dieſem Verfahren folgende namhafte Vortheile:

1) bedarf das Obſt keines zeitraubenden und für ſeine Haltbarkeit nachtheiligen Durchſuchens, denn wenn auch ein oder das andere Stück faul wird,

Digitized by Google

kann es doch, durch den Sand von den andern geschieden, diese nicht leicht anstecken;

2) behalten die Früchte in dem Sande eine ganz vorzügliche Frische, so daß an ein Welken fast gar nicht zu denken ist, und ihr eigenthümlicher Wohlgeschmack viel länger als bei einer andern der bekannten Aufbewahrungsweisen erhalten wird (sie passiren viel, viel langsamer);

3) kann man selbst in beschränkten Räumen verhältnißmäßig vieles Obst aufbewahren, indem die Kisten ꝛc. hoch über einander stehen können, wobei man natürlich die Vorsicht beachten muß, die früher zeitigenden zum ersten Verbrauch obenauf zu stellen;

4) es kostet dieses Verfahren fast gar nichts, indem ja der Sand auf jede Weise wieder verwendet werden kann.

Die Früchte werden von den anhängenden feineren Sandtheilen durch Abbürsten, oder besser durch Abwaschen, leicht befreit. Wollte man aber etwa, um dieser kleinen Mühe überhoben zu sein, den Sand mit Häckfel vertauschen, so würden in den meisten Fällen die Früchte einen unangenehmen (mulstrigen) Geschmack annehmen, und den im Sande aufbewahrten jedenfalls an Güte weit nachstehen. Noch ist zu bemerken, daß der zu verwendende Sand nicht feucht, aber auch nicht allzu trocken sein darf.

M. **Thieme**, Pfarrer zu Bennborf b. Frohburg in Sachsen.

Einige besonders zweckmäßige neuere Werkzeuge für den Obstbau.

Von **Ed. Lucas.**

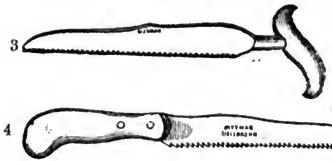
(Mit 8 Holzschnitten.)

Gartenmesser nach englischer Form (1). Dasselbe zeichnet sich außer durch seine sanft gebogene feine Klinge, besonders durch das sehr praktische Heft aus, welches sich vortrefflich und fest in die Hand legt und die Führung des Messers sehr erleichtert. Preis bei Gebrüder Dittmar in Heilbronn 1 fl. 36 kr. und bei besonders eleganter Ausstattung 2 fl. 24 kr.

Verbesserte Astscheere (Secateur) (2). Im Januarheft waren zwei sehr zweckmäßige neue Baumscheeren beschrieben und abgebildet, die in jeder Hinsicht ausgezeichnet praktische Werkzeuge sind; dieser reiht sich die hier abgebildete verbesserte Dittmar'sche Baumscheere an, welche außer sehr bequemer Handhebung noch den Vortheil bietet, daß Aeste bis zu $^3/_4$" dick damit leicht und sicher weggeschnitten werden können, während jene beiden Scheeren nur zum Wegschneiden einjähriger Zweige dienen. Preis bei Dittmar 2 fl. 24 kr., in eleganter Ausstattung 2 fl. 48 kr.

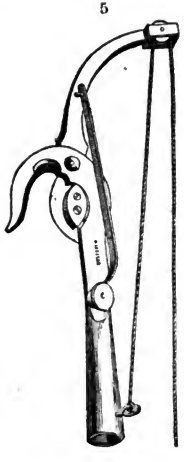
Digitized by Google

Zwei neuere Sägen (Pfropfsägen) (3 u. 4) zum Absägen eng gestellter Aeste bei



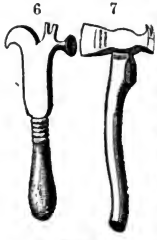
Spalier- und Pyramiden-Bäumen, sowie zum Gebrauch beim Pfropfen zum Wegschneiden starker Zapfen bei oculirten jungen Bäumen. Beide sind durch den Griff verschieden; die Schneiden sind wenig abweichend. Bei der passenden Stellung der Zähne wird der Schnitt sehr fein und genau. Die Fig. 3 abgebildete Säge mit dem sehr bequemen Handgriff kostet 1 fl. 12 kr., größer 1 fl. 24 kr., eleganter 2 fl., die Säge Fig. 4 wird in der Dittmar'schen Fabrik um 1 fl. angefertigt.

Raupenscheere neuerer Einrichtung (5). Dieselbe

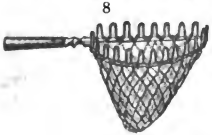


dient besonders dem Pomologen zum Schneiden von Edelreisern auf Sortenbäumen, indem sie das abgeschnittene Reis nicht sofort herabfallen läßt, sondern festhält, was von großem praktischen Nutzen ist und manchen sonst vorkommenden Verwechslungen vorbeugt. Zum Abnehmen von Gehölzsamen, von Zweigen zu pomologischen Beobachtungen ist besonders die leichtere Form dieser Scheere sehr geschickt. Der Preis ist bei Dittmar 2 fl. bis 3 fl. 30 kr., je nach der Größe der Scheere.

Zwei Werkzeuge (Beilhämmer) (6 u. 7) zum Behauen, Hämmern und Nägelausziehen. Fig. 6 zeigt das Werkzeug als eine große Holzhippe, wie sie zum Spitzen und Putzen der Baumpfähle sehr zweckmäßig sind mit einem Hammer und Nagelzieher, Fig. 7 zeigt ein Amerikanisches Beil nebst Hammer und Zange. Beide Werkzeuge sind bei der Reparatur von Mistbeetkästen, Deckläden, bei Einrichtung von hölzernen Umzäunungen, zum Oeffnen und Schließen größerer Kisten von vielfachem Werth. Jedes kostet bei Dittmar 2 fl. 48 kr.



Obstbrecher von Lucas (8). Dieser möchte wohl der leichteste, dauerhafteste und bequemste der bis jetzt bekannten Obstbrecher sein. Ich bediene mich desselben seit 2 Jahren und es sind seitdem schon viele nachgemacht worden; sowohl auf der Ausstellung in Carlsruhe, als in Cannstatt fand derselbe großen Beifall. Dieser Obstbrecher besteht aus einem starken Draht, welcher die Oeffnung zur



Digitized by Google

Aufnahme des herabfallenden Obstes bildet, dessen eine Seite gerade und die andere in einem angemessenen, doch nicht zu großen Bogen gekrümmt ist. Auf diesen Draht werden von einer dünneren Drahtsorte (von starker Bindfadendicke) die Zähne gebildet, indem dieser Draht auf und abwärts gebogen wird. Zwei solche Drahttheile werden immer zusammen geklopft und erhalten Zwischenräume von 1½"—2". Hiedurch werden oben abgerundete, stumpfe, nirgends eckige und doch sehr feste und dauerhafte Zähne gebildet, mittelst deren man die zu pflückenden Früchte sehr bequem abbrechen kann. An den Hauptdraht ist statt dem hier angedeuteten Netz (was sehr leicht hängen bleibt) ein derartiges Säckchen von Packtuch befestigt, welches 6—8 mittelgroße Früchte fassen kann. Die zusammengefügten Drähte werden in eine Zwinge befestigt, die zugleich ein zum Einstecken einer längeren oder kürzeren Stange dienendes Rohr bildet. Der Preis dieses Obstbrechers ist bei Herrn Dittmar 3 fl.

Kleine Mittheilungen von Ed. Lange.

Zu Weihnachten 1856 veredelte ich in meiner Baumschule 12 Apfelstämme in der Kronenhöhe, um zu versuchen, ob ihnen die Winterkälte nicht schaden werde. Sie schlugen im Frühjahr 1857 bis auf einen einzigen gesund aus und wuchsen eben so gut, aber auch nicht besser fort, als die Ende April und Anfangs Mai 1857 neu veredelten Obstbäume. Doch war die Winterkälte nie bedeutend.

Wie groß die Dauer gesunder Edelreiser sei, zumal wenn sie in die Erde gesteckt sind, geht mir daraus hervor, daß ich schon mehrmals von den ein Jahr vorher übrig gebliebenen Edelreisern im darauf folgenden Frühjahr noch einzelne mit gutem Erfolge zur Veredlung verwendet habe. Vor etwa sechs Jahren fand ich sogar im Oktober in meiner Baumschule ein Bündelchen Edelreiser, das beim Veredeln im Mai übrig geblieben war. Es lag noch da frei auf der Erde, wie ich es im Mai liegen gelassen hatte. Da einige der Reiser noch grün waren, steckte ich diese jetzt in die Erde und erzählte von dieser Lebenszähigkeit der Pfropfreiser kurz darauf in der Altenburger pomologischen Gesellschaft mit dem Zusatze, daß diese Reiser im nächsten Frühjahre wohl noch zur Veredlung gebraucht werden könnten. Da dieses nun von einigen Seiten bezweifelt wurde, machte ich im darauf folgenden Frühjahr den Versuch wirklich, und die drei Bäume, die ich damit (es waren Reiser der Orleansreinette) veredelte, kamen sämmtlich.

Als es mir vor ungefähr 24 Jahren nicht selten an Birnwildlingen fehlte, sammelte ich von den Birnstämmen, welche in meiner Baumschule herausgenommen und versetzt wurden, einzelne dabei in Wegfall kommende glatte, mit wahren Seitenwurzeln versehene Wurzelstücke und veredelte diese darauf in der Stube gerade so wie gleichdicke junge Birnbäume. Sie kamen eben so gut wie diese, nur schie-

Digitized by Google

nen sie etwas langsamer empor zu wachsen und, wenigstens einige, nicht so fest im Boden zu stehen. Doch kann dieß auch ganz leicht ein bloßer Zufall gewesen sein. Als die Bäume erwachsen waren und zum Versetzen herausgenommen wurden, war die Mehrzahl auch in den Wurzeln ganz ohne Fehler, einige andere aber hatten nur eine oder zwei oder drei tief hinabgehende Pfahlwurzeln, woran nur wenige und schwache Nebenwurzeln saßen, was freilich auch bei gewöhnlichen Birnbäumen vorkommt, wenn sie nur ein einziges Mal verpflanzt worden sind.

Gegen Ende November 1857 fand ich auf einem Winterdechantsbirnbaume noch eine Frucht, die ganz hart gefroren zu sein schien, und allerdings war das Eis schon so stark, daß sich zahlreiche Kinderschaaren auf demselben tummelten. Ich nahm die Frucht ab, bezeichnete sie und hob sie in meinem Obstkabinet kühl auf, um zu sehen, wie sie sich halten würde. Sie blieb aber mehrere Tage fest und hart, wie die andern Dechantsbirnen, und ich hatte sie schon fast vergessen, als sie mir in den Weihnachtstagen zufällig wieder in die Hände kam und nun nicht allein weich, sondern an der einen Seite sogar schon faulfleckig war. Jetzt kostete ich sie und fand sie ganz gezeitigt und von demselben Geschmack, wie ihn die Winterdechantsbirnen sonst zu Frühlings Anfang zu haben pflegen. Ich untersuchte nun meinen ganzen erst Anfangs November eingeernteten Vorrath Winterdechantsbirnen (mehr als 60 Stück), aber von allen diesen war keine einzige zeitig oder angefault. Es scheint also der Frost diese frühe Zeitigung und beginnende Fäulniß veranlaßt zu haben.

Vor dem Garten, in welchem ich wohne, steht eine Reihe Kirschbäume, die jetzt schon längst, bis auf einen einzigen, alle veredelt sind. Dieser eine aber ist wegen der Größe seiner rothen Früchte unveredelt geblieben. So wuchshaft aber auch die Mehrzahl dieser Bäume sind, jetzt ist dieser unveredelte Baum bei Weitem der größte und schönste unter allen, und zeigt recht deutlich, warum unsere Tischler, wenn sie Kirschstämme kaufen, um daraus Fournierhölzer zu schneiden, hiezu stets wilde, unveredelte Bäume aussuchen. Die zweierlei Saftzellen, welche in den veredelten Bäumen zusammen arbeiten müssen, stimmen nie so völlig und allseitig zusammen, um, wenigstens in unsern Gegenden, ganz fehlerfreies und gesundes Holz zu liefern. Dagegen stören sie den Lauf der Säfte gleich dem Ringelschnitt gar oft so, daß die Bäume um so zeitiger und reichlicher Früchte bringen und leider auch um so früher dahin sterben.

Vor ungefähr 20 Jahren brachte ein tüchtiges Mitglied der Altenburger pomologischen Gesellschaft, der damalige Rittergutsbesitzer Schellenberg in Zürchau, zur Herbstversammlung dieser Gesellschaft einige ausgezeichnet schöne und große Exemplare der Englischen Birnreinette und des Süßfranken mit, die er, nachdem sie mehrseitig bewundert worden waren, zuletzt mir schenkte. Beim Verspeisen derselben fiel mir die Menge gesunder, voller Kerne auf, welche diese Früchte enthielten, und ich beschloß, diese letztern von jeder Frucht abgesondert aufzubewahren und auszusäen. Es geschah, und zwei oder drei Jahre später wurden die daraus gewonnenen kräftigen Bäumchen, nach ihrer Abstammung gehörig bezeichnet, aber-

Digitized by Google

mals neben einander gepflanzt. Als nun die kräftigsten von diesen zum Auspflanzen genugsam herangewachsen waren, räumte ich denselben einen Feldrand ein und pflanzte hier immer wieder diejenigen neben einander, die von Kernen aus einer und derselben Frucht abstammten. Alle waren noch unveredelt und sollten es mindestens so lange bleiben, bis sie ihre Früchte gezeigt hätten. Zur Vervollständigung der Pflanzung wurden auch noch einige andere Sämlinge von bekannter Abstammung beigefügt und in den Grundriß der ganzen Pflanzung aufgenommen. Die ersten Früchte ließen bei der Ueppigkeit des Wachsthums meiner Bäume ziemlich lang auf sich warten, und dann trug auch oft der eine Stamm mehrmals nach einander, während sein Zwillingsbruder daneben noch keine Anstalt zum Fruchtansatz machte. Jetzt haben sie aber fast alle einigemal getragen und hierbei das bestätigt, was die große Verschiedenheit des Wuchses schon längst erwarten ließ. Während z. B. der eine Sämling einer großen, schönen Birnreinettenfrucht ziemlich kleine, grüne, rothgestreifte, zugespitzte, fadschmeckende Früchte lieferte, brachte sein daneben stehender Zwillingsbruder drei oder vier Jahre später weit größere, platte, eckige, hellgrüne, verwaschen-rothgestreifte, saftvolle, süßweinige Früchte, so daß ich über die Erhaltung der zweiten Sorte eben so wenig in Zweifel war, als über die alsbaldige Beseitigung der ersten. Ebenso war es mit den Sämlingen des einen, lachend schönen Süßfranken. Von diesem Zwillingspaar trug der eine Baum große, schöne, plattrunde, glänzendgelbe, süße, saftvolle, lockerfleischige Früchte mit tiefer Kelcheinsenkung und trieb starkes, langes, kräftiges Holz, anstatt daß der andere Bruder daneben dünnes, schwächliches, kleinblättriges, vielfach verästeltes Holz trieb und etwas zugespitzte gelbe Früchte mit braunrothen Backen und flacher Kelcheinsenkung von säuerlichem Geschmack und sehr zum Cicadiren geneigt, brachte, so daß ich die erste Sorte eben so gern erhalte und vermehre, als der zweite Stamm nunmehr nach drei Ernten definitiv zum Umpfropfen bestimmt ist. Die Mitte zwischen diesen beiden hält ein anderes Zwillingspaar, ebenfalls von einem sehr schönen Süßfranken abstammend. Die Früchte dieser beiden Wildlinge sind beide süß, gelb, mit goldig gerötheter Sonnenseite, allein die des einen haben lockeres Fleisch und mehr Neigung zu schiefen, verschobenen Formen, während die des andern fast ohne Ausnahme regelmäßig zugerundet und derbfleischig sind. Weit mehr unterscheiden sich die Bäume selbst. Denn der eine hat eine verworrene, hängende Krone mit starken, kräftigen Sommertrieben und großen, fleischigen Blättern und ungemein großen, dicken Tragknospen, welche der Winterkälte nur schwachen Widerstand leisten und in kalten Wintern fast gänzlich zu Grunde gehen, während der andere eine schön zugerundete, regelmäßige Krone treibt mit mäßig starkem Holze und ziemlich kleinen Blättern und Tragknospen, die zwar weit weniger Hoffnung erwecken, aber der Winterkälte doch weit besser widerstehen. Aber so sehr auch dieser Wildling sich seiner Mutterſorte nähert, so wird er hierin doch ganz entschieden von einem andern nicht weit davon stehenden Wildlinge übertroffen, der seiner Mutterſorte, einem ziemlich kleinen, stark gerötheten, süßen, im benachbarten Sachsen wegen seiner Tragbarkeit sehr beliebten und bald Zuckeradenapfel,

Digitized by Google

bald Peiperle genannten zugespitzten Streiflinge so nahe kommt, daß man einzelne Früchte unter den andern nie, weder nach dem Aussehen, noch nach dem Geschmack herausfinden kann, obgleich der Sämling, wenn beide in größern Massen neben einander liegen, etwas größer und lebhafter geröthet erscheint. Leider habe ich bei meinen Sämlingen des Astrachan'schen Sommerapfels, der Carmeliterreinette ꝛc., welche auch sämmtlich unter sich und von der Mutterforte entschieden abweichende Obstsorten getragen haben, nicht auch niedergeschrieben, ob die Kerne, aus welchen sie erwachsen sind, aus einer und derselben oder aus verschiedenen Früchten genommen und wie diese Früchte beschaffen waren. Aber mir genügen schon die obenangeführten Sämlinge, um den Satz aufzustellen: „Jeder einzelne Obstkern liefert ein anders geartetes Baumindividuum, dessen Früchte wir als eine eigene Sorte betrachten, sobald sie uns nur genugsam bekannt sind." Oder: „Wie viel Obstkerne, so viel Obstsorten." Das bestätigen mir auch meine Wildlings-Sortenbäume, wie ich deren seit mehreren Jahren jährlich einen neuen anzulegen pflege. Denn wenn auch auf einem einzigen solchen Wildlingssortenbaume einmal 30 und mehr einzelne Aeste zugleich Früchte liefern, so unterscheidet sich doch jede derselben schon bei flüchtiger Betrachtung von allen übrigen Sorten eben so sichtbar, wie die Früchte eines gewöhnlichen Sortenbaums, auf welchem Reinetten, Calvillen, Rosenäpfel und Pfundäpfel bunt durcheinander veredelt worden sind. Da aber der Wildling doch immer etwas von der Mutterforte beizubehalten pflegt, so ist Dem, welcher an seinen neu erzogenen Sorten außer dem wissenschaftlichen Interesse auch Freude haben will, durchaus anzurathen, nur Kerne von den edelsten und tragbarsten Sorten zu seinen Versuchssaaten zu verwenden.

Um die bessern fremden Obstsorten unter unsern Landleuten noch bekannt zu machen, erließ der Vorstand der Altenburger pomologischen Gesellschaft den 20. Okt. 1857 nachstehende Bekanntmachung:

„Für Obstfreunde. Wir haben in diesem Jahre eine gesegnete Obsternte gehabt, und es dürfte wohl manchem Obstfreunde erwünscht sein, nicht allein für seine besseren Obstsorten die richtigen Namen zu wissen, sondern auch zugleich manche gute und tragbare neue Sorte sicher kennen zu lernen, um seine schlechteren Sorten mit der Zeit durch diese zu ersetzen. — Diesen Wünschen gewährt unsere pomologische Gesellschaft gerne ihre Unterstützung und ersucht daher die Obstzüchter und Obstfreunde der Umgegend, wenn sie auch nicht Mitglieder unserer pomologischen Gesellschaft sind, Freitag den 13. November Nachmittags 2 Uhr Proben ihrer besseren Obstsorten in das hiesige Freimaurerlogenhaus zu bringen und darüber mit unsern sachkundigen Gesellschaftsmitgliedern so wie unter einander selbst in belehrende und fördernde Verhandlung zu treten. Kosten soll dieses Obstkosten den Theilnehmern womöglich nicht machen."

Es fanden sich nun den 13. November außer einigen Mitgliedern der ge-

Digitized by Google

nannten Gesellschaft mehrere Obstfreunde, namentlich Besitzer von Bauerngütern mit ihren Proben ein, und das Kosten und Besprechen derselben dauerte so lange, als man überhaupt nur kosten konnte. Die ganze Menge aber wurde gleichwohl nicht bewältigt. Von den Sorten, die hiebei den meisten Beifall fanden, wurden sogleich Edelreiser bestellt, welche bei einer noch zu bestimmenden zweiten Versammlung sogleich mitgebracht und sogleich ausgetauscht werden sollen. Bei dieser soll auch das eigentliche Winterobst an die Reihe kommen, von dem die Edelreiser, so viel als möglich, gleich zur Stelle gebracht werden sollen. Von den Obstsorten, die ich mitgebracht hatte, wurden am meisten Edelreiser bestellt: von Liegel's Winterbirne, sodann von Blenheim Pipping, Diel's Butterbirne und Lange's Goldpepping. Diese trugen selbst über den trefflichen Goldzeugapfel und über die Englische Wintergoldparmaine, welche ich zugleich mit empfahl, bei dieser Versammlung den Sieg davon.

Ed. Lange.

Ueber die Bereitung des kaltflüssigen Baumwachses.

Ich habe mich seit zwei Jahren viel abgemüht, das kaltflüssige Baumharz nach der Vorschrift des Herrn Inspectors Lucas darzustellen, ohne daß es mir recht gelingen wollte. Erst nach der im Augustheft der Monatsschrift d. v. J. gegebenen Anleitung gelang mir solches über Erwarten gut.

Der Umstand, daß das dazu zu verwendende Harz nur einfach als Fichtenharz bezeichnet ward, führte mich irre. Ich nahm das feinste, weiße Fichtenharz, und mein Baumwachs ward nichts. Jetzt nehme ich schönes gelbes, möglichst fettes und weiches Brauer- oder Faßpech, und damit gelingt die Darstellung unter Beachtung folgender Eigenthümlichkeiten vollständig: 1) das Verhältniß von 5 Gewichtstheilen des obigen Peches, und 1 Gewichtstheil eines wenigstens 85 prozentigen Weingeistes (was ziemlich genau dasselbe ist wie 6 Loth Spir. und 27 Loth Pech) muß genau beachtet werden; 2) das Pech muß auf einem warmen Ofen oder über Kohlen sehr langsam und nicht mehr erwärmt werden, als daß es gut fließt, worauf unter fleißigem Umrühren der Weingeist ganz langsam zugegossen wird. Wenn das Pech zu sehr erhitzt wird, oder der Weingeist zu schnell zugegossen, oder bei dem Zugießen nicht fleißig gerührt wird, so verdunstet oder verspritzt entweder der zugegossene Weingeist, oder das heiße Pech erstarrt, und es erfolgt eine unvollständige oder gar keine Lösung und Mischung.

Unter Beachtung dieser kleinen Eigenthümlichkeit erhält man aber wirklich ein vortreffliches Ersatzmittel für das erwärmte Baumwachs, welches alles Das leistet, was Herr Inspector Lucas davon versprochen hat.

Geisenfeld, Februar 1858.

Jos. Dauringer.

Digitized by Google

III. Ausstellungen.

Die württembergische Obst- und Traubenausstellung in Cannstatt 1857.

(Schluß.)

Wenn ich jetzt auf die einzelnen Einsendungen übergehe, so muß ich bemerken, daß ich hier nur eine kleine Zahl der durch besonderen pomologischen Werth, durch Reichthum von edleren oder selteneren oder besonders werthvollen Obstsorten ausgezeichneten Collectionen nennen kann; der demnächst erscheinende Hauptbericht wird dagegen alle die einzelnen Einsendungen berühren.

Den ersten Rang nehmen unzweifelhaft die Sammlung des Herrn Stadtpfarrers Hörlin und diejenige von Hohenheim ein, beide durch Sortenzahl und viele neue werthvolle Sorten ausgezeichnet. Durch besondere Schönheit der Früchte und sehr vieles neues feineres Tafelobst, besonders vorzügliche Birnsorten hervorragend, waren die Sammlungen aus der Hofgärtnerei Sr. Königl. Hoheit des Kronprinzen in Berg und aus der Gräflich Neipperg'schen Gärtnerei in Schwaigern. Daran schließen sich die Einsendungen von Handelsgärtner Walter und Schickler in Stuttgart, sowie die Früchte des Güterbesitzer-Vereins, des Ludwigsburger und des Göppinger landwirthschaftlichen Vereins und der Stadt Eßlingen, sowie die Sammlungen der Vereine von Tettnang, Weinsberg u. a. rühmlich an.

Als besonders reich an werthvollen Sorten sind noch hervorzuheben die Sammlungen des Freiherrn von Sturmfeder in Oppenweiler, die des Apotheker Fehleisen in Reutlingen und des Oekonomen Fr. Bayha (des Aelteren) in Echterdingen. Aus sehr rauher Lage von den Höhen der Alb bei Urach (2500' üb. M.) war eine recht vollständige und viel edlere Sorten enthaltende Sammlung von Gutspächter Raht in Aglisbardt aufgestellt. An diese Sammlungen schließen sich die 2400' üb. M. erzielten schönen Obstsorten von Kaufmann Beck in Ebingen an. Als weitere durch Reichhaltigkeit und Schönheit der Früchte, sowie durch großentheils richtige Benennungen ausgezeichnete Sammlungen wären noch zu nennen die des Pfarrer Heußer in Baumerlenbach, des Lehrer Hauser in Hall, des Kameralverwalter Beck in Waiblingen, Adlerwirth Hermann in Ottmarsheim, vom Schloßgut Ellwangen, Hofgärtner Ganzert in Freudenthal, Freiherr E. v. Hayn in Uhenfels bei Urach, Dr. Rickher in Marbach, Güterbesitzerverein in Stuttgart und einige andere.

Auch mehrere geehrte pomologische Freunde waren so gefällig gewesen, kleinere Obstsendungen von größtentheils neuen und durchaus sehr interessanten Sorten zu pomologischen Studien mir zu senden, welche in einem angrenzenden Saal, wo sie mit Ruhe von Pomologen betrachtet werden konnten, placirt wurden. Ich ergreife diese Gelegenheit, um den geehrten Herren Einsendern, Herrn Superintendent

Digitized by Google

Oberdieck, Assessor Jahn, Lieut. Donauer, Dr. Reißich und Hrn. Leonhardt Haffner meinen verbindlichsten Dank dafür auszusprechen.

Anschließend an das Obst muß zunächst der eingesendeten gedörrten Früchte gedacht werden. Solche waren sehr schön da von Hohenheim auf meiner neuen Dörre bereitet und zeichneten sich hier hauptsächlich die geschälten, plattgedrückten Birnen, sowie die Kirscheybeben (gedörrte entsteinte Süßkirschen, den Cybeben sehr ähnlich) aus. Ferner waren aus Herrenberg sehr schön gedörrte Zwetschen als Prunellen und anderes Dörrobst und von Nürtingen gedörrte Kirschen von vorzüglicher Schönheit eingeliefert. Auch von Creglingen war schönes Dörrobst ausgestellt. Kaufmann F. Georgi in Calw hatte sehr schön gedörrte Heidelbeere und Heidelbeersyrup eingeschickt. Auch ist hier einer interessanten Sammlung von Dörrobst und Obstkernen der Samen- und Dörrobsthandlung von Kirn in Oberjesingen bei Herrenberg Erwähnung zu thun.

Eingemachte und kandirte sogenannte französische Früchte hatten in wahrhaft ausgezeichneter Schönheit und äußerst elegant ausgestattet die Fabriken von W. Josenhans und J. F. Ludwig u. Comp. von Stuttgart ausgestellt, welche einen sehr beträchtlichen Handel mit diesen Fabrikaten treiben und eine Menge Früchte, die sich für ihre Zwecke eignen, jährlich aufkaufen.

Obstweine waren nicht von Belang da, dagegen mehrere Proben Obstbranntwein, namentlich Kirschengeist von Linsenhofen.

Von Geräthen für den Obstbau waren besonders bemerkenswerth: die „Möhl'sche Obstmahlmühle" von Fabrikmeister Möhl in Hohenheim aufgestellt, deren allgemeine Verbreitung gegenüber den Mahltrögen gar sehr im Interesse der Obstproducenten läge; die größere und kleinere Obstdörre mit horizontaler Heizung nach neuerer Construction von Lucas, aufgestellt von Möhl in Hohenheim. Auch von Flaschner Hütt in Kirchheim u. T. war ein Obstdörrofen von Eisenblech ausgestellt. Ferner die Einbaumige Leiter, die sich sehr zweckmäßig bei dem Ausputzen der Obstbäume erweist, eine größere Anzahl Geräthe für den Obstbau aus Hohenheim, worunter besonders eine neue Art Obstbrecher als neu und sehr zweckmäßig erschien. Von Schmied Mögle in Birkach war ein gut ausgewähltes Sortiment von Obstbauwerkzeugen aufgestellt, wie sie in Hohenheim gegenwärtig im Gebrauch sind, namentlich sehr zweckmäßige Baumsägen. Messerschmied Ehrhardt in Kirchheim u. T. hatte ein recht hübsches und reichhaltiges Etuis mit durch gute Form und sehr billigen Preis sich auszeichnenden Messern, Scheeren und andern Gartengeräthen, sowie sehr praktische Obstschälmaschinen aufgestellt; letztere fanden viel Beifall und wurden schnell verkauft, sowie auch noch mehrfach bestellt. Ferner waren eine Anzahl französische Gartenscheeren, französisches Baumwachs, kaltflüssiges in Hohenheim bereitetes Baumwachs und verschiedene Modelle von Obstmühlen und Pressen von Hohenheim ausgestellt.

II. Die Traubenausstellung.

Dieselbe liefert das sehr erfreuliche Resultat, daß fast aus allen Weinbau treibenden Bezirken Sendungen der dort cultivirten Traubensorten in sehr schönen

Digitized by Google

und vollkommenen, zum Theil ausgezeichneten Exemplaren eingesendet worden waren. Selbstverständlich war die Weincultur des Neckarkreises am reichsten vertreten. Die reichhaltigsten und größten Traubensortimente waren die des Kameralverwalter Dornfeld von Weinsberg mit 106 Sorten und des Fabrikant Aickelin sen. in Reutlingen mit 103 Sorten. Ersteres war vom Aussteller nach dem Babo'schen System geordnet aufgestellt und gewährte daher vorzüglich den Nutzen, die Namen von unbekannten Traubensorten dort leichter auffinden zu können. Größere Traubensortimente waren noch ferner aufgestellt vom Fürstl. Hohenlohe-Langenburgischen Rentamt Weikersheim aus den fürstlichen Weinbergen von ganz besonderer Schönheit und hohem Reifegrad; von dem Gräfl. v. Neipperg'schen Rentamt Schwaigern ebenfalls ausgezeichnete Exemplare, vom Güterbesitzerverein in Stuttgart ein Sortiment von 52 Sorten, beinahe alle bessern Traubensorten enthaltend. Eine kleinere, jedoch die vorzüglichsten Traubensorten enthaltende Sammlung war diejenige aus den hofkammerlichen Weinbergen zu Untertürkheim.

Aus den einzelnen Traubensendungen ließ sich die sehr erfreuliche Wahrnehmung machen, daß auch in dem Weinbau ein Fortschritt in der Verbreitung besserer, einträglicherer und für bestimmte klimatische und Bodenverhältnisse besonders tauglicher Traubensorten geschehen ist. Der Blaue Trollinger zeigt in diesem Jahre wieder seinen hohen Werth als Weinbergs-, wie als Tafeltraube, der Blaue und Weiße Klevner, der Ruländer, der Weiße Burgunder, der Weiße und Rothe Rißling treten neben den schon weiter verbreiteten Elblingen und Sylvanern, Gutedelsorten besonders im Neckarkreis immer häufiger auf. Der Blaue Portugieser verbreitet sich in den Weinbergen von Metzingen und Reutlingen auf erfreuliche Weise, und wenn auch eingewendet wird, daß diese Traube einen minder gehaltreichen Wein gibt, als verschiedene andere Sorten, so sind seine Tragbarkeit und seine frühe Reife, zumal für bestimmte Oertlichkeiten, wohl zu beachtende Eigenschaften.

IV. Literatur.

I.

Das neue Handbuch der Pomologie.

Von **Ed. Lucas.**

Für die in diesem Jahrgang neu hinzugetretenen Leser der Monatsschrift die Bemerkung, daß die im October 1857 in Gotha versammelten Pomologen auf den Antrag des Herrn Director Dr. Fickert von Breslau eine Commission zur

Digitized by Google

Begründung eines vollständigen systematischen Handbuchs der Pomologie erwählten, deren Beschlüsse S. 353 u. ff. des vorigen Jahrgangs der Monatsschrift niedergelegt sind. Diese aus den Herren Donauer, Dr. Fickert, Jahn, Oberdieck, Schmidt, v. Trapp und Referenten dieses bestehende Commission betraute Herrn Jahn*) und die beiden Redacteure dieses Blattes mit der Herausgabe, welche im Hinblick auf die zugesagte kräftige Mitwirkung der tüchtigsten Pomologen sich auch bereit erklärten, diese Arbeit, welche in drei Jahren beendet sein solle, zu übernehmen.

Wenn nun auch seit jener Versammlung vier Monate verstrichen sind, während welcher nach außen nichts über dieses für die Pomologie so unendlich wichtige Unternehmen laut wurde, so wurde doch brieflich um so eifriger daran gearbeitet, und nachdem nun die nothwendigen Vorbereitungen so weit gediehen und zwischen den Herausgebern über die Herausgabe und Einrichtung dieses Werkes nähere Verständigungen statt hatten, gebe ich in Folgendem den geehrten Mitgliedern der Gothaer Versammlung wie allen deutschen Pomologen Nachricht über das Unternehmen.

Das Wichtigste ist zunächst, daß:

die Verlagsbuchhandlung von Ebner und Seubert in Stuttgart sich unter sehr annehmbaren Bedingungen zu dem Verlag unseres Handbuchs bereit erklärt hat und unsere Arbeiten können und sollen nunmehr beginnen. Der beigeschlossene Prospectus gibt bereits der Welt Kunde von unserem Unternehmen.

Eine Hauptfrage, die wir seither zu erledigen hatten, war die: wie kann das Handbuch so eingerichtet werden, daß es bei dem Mangel eines allgemein angenommenen und vollkommen entsprechenden Systems doch für jeden Pomologen ein leicht zu handhabendes Werk würde, um uns unbekannte Sorten darin auffinden und bestimmen zu können?

In Gotha war festgestellt worden, daß unser neues Handbuch ungefähr den Umfang des Dittrich'schen Handbuches erhalten solle, daß aber alle bekannten Obstsorten darin aufgeführt sein sollten und zwar die guten Sorten ausführlich, die geringeren summarisch beschrieben. Diese Aufgabe, so wenig schwierig sie uns in Gotha erschien, zeigte sich doch bei näherem Eingehen als nicht in ihrer ganzen Ausdehnung ausführbar und zweckmäßig, und namentlich war es die ganz bestimmte Ansicht des Herrn Geheimerath v. Flotow und des Herrn Superintendent Oberdieck, nur Sorten aufzunehmen, welche wir selbst beobachtet, oder von denen sehr genaue Beschreibungen und Abbildungen vorhanden sind.

---

*) Herr Medicinalassessor Jahn trat laut seinem Schreiben vom 21. Feb. von der Redaction zurück, wird aber Beiträge liefern. Er will seine Schrift über die Birnen selbstständig vollenden; auch erlauben ihm seine Berufsgeschäfte nicht eine bestimmte bindende Betheiligung an der Redaction; so leid Allen dieser Entschluß sein wird, so darf man es unserem geehrten Freunde nicht übel nehmen, daß er sein Werk, woran er 10 Jahre arbeitete, nun selbstständig vollenden will.

E. Lb.

Digitized by Google

Ersterer schreibt darüber: „Uebrigens würde ich nicht rathen, alle bekannt gewordenen Obstsorten in ein solches Handbuch aufzunehmen, sondern nur solche, von welchen die Herausgeber selbst Normalfrüchte gesehen haben und zur Beschreibung haben benützen können, oder von denen genügende Abbildungen und Beschreibungen wahrhafter Normalfrüchte in zuverlässigen Werken vorhanden sind, überhaupt aber nur solche Sorten, die wirklich, wenn auch nur unter gewissen Verhältnissen, die allemal genau angegeben werden müßten, Empfehlung verdienen. Ein solches Werk wird freilich nie vollständig, aber es wird sowohl für den Pomologen wie für den Obstzüchter von großem Werthe sein. Wollte man alle, auch die schlechteren Sorten aufnehmen, was in Wahrheit betrachtet eine Unmöglichkeit wäre, so würde das Werk sehr vertheuert werden."

Diese Ansicht eines hochverehrten Nestors der deutschen Pomologen ist sicher eine richtige und praktische!

Herr Superintendent Oberdieck schreibt über denselben Punkt: „Wir geben vorerst nur Früchte, die noch existiren, die wir selbst besitzen oder sicher nachweisen können und bereits kennen, und zwar die nicht zu empfehlenden mit kurzer Charakteristik und Urtheil über ihren geringen Werth, und die schätzbaren Früchte mit vollständiger Beschreibung und womöglich Umrissen und Angaben, wo sie etwa gut abgebildet sind, sowie mit Angaben über ihren Werth, besonders für gewisse Gegenden und Verhältnisse."

Halten wir dieses fest, so erhält unser Handbuch einen ganz andern praktischen Werth, als wenn wir nur, um eine möglichste Vollständigkeit zu erzielen, wie dieß jüngst zweimal geschehen, alle und jede Beschreibung, der man habhaft werden konnte, zusammentragen und wiedergeben wollten, denn daß solche Sammler alle diese Sorten oder auch nur einen größern Theil derselben kennen, möchte schwer nachzuweisen sein.

Bezüglich der Herausgabe haben wir uns nun dahin verständigt, daß

1) das Handbuch in Lieferungen erscheinen solle, eine jede 100 Obstsortenbeschreibungen umfassend;

2) daß das Werk selbst so eingerichtet sein soll, daß jeder Pomolog und Obstfreund ganz nach Belieben sich die einzelnen Beschreibungen ordnen kann, wie er will, nach mehreren Systemen, die bei jeder Sorte angegeben werden, oder auch nach der Reifzeit u. s. w.;

3) daß zu jeder Beschreibung und zwar auf das Blatt selbst auch ein Holzschnitt im Umriß oder Längsdurchschnitt der Frucht beigegeben werden solle;

4) daß zur Erreichung dieser sub 2 angegebenen Einrichtung, welche Jedem als äußerst bequem und wünschenswerth erscheinen wird, jede Beschreibung mit der Abbildung gerade ein Blatt einnehme, und um das Werk möglichst wenig kostspielig zu machen, dazu ein Format etwas größer wie Diel's Werke, und zwar wie beigeschlossener Prospect zu wählen sei. Somit kann jeder Besitzer des Handbuchs die Bogen in einzelne Blätter zerschneiden lassen und die Beschreibungen nun in oben angedeuteter Weise ordnen, ganz wie es ihm beliebt, und nach der

Digitized by Google

Weise, die ihm als die praktischste erscheint. Und so mögen je 4 Centurien, die wohl bei fleißiger Beihilfe in einem Jahre ausgegeben werden können, immer einen Band geben, wozu dann ein genaues Register geliefert werden müßte.

5) Jeder Lieferung wird ein Verzeichniß (alphabetisch) der darin enthaltenen Sorten beigegeben und außerdem der ersten Lieferung jeder Obstgattung die Systeme, auf welche bei jeder Frucht hingewiesen ist, sowie eine kurze Erklärung der Kunstausdrücke, welche bei den Beschreibungen vorkommen, vorangeschickt.

6) Die Manuscripte werden alle vor dem Abdruck dem Herrn Superintendent Oberdieck vorgelegt, welcher dieselben genau durchsieht und etwa nöthige Ergänzungen oder Berichtigungen beifügen wird.

7) Alle Pomologen sind freundlichst eingeladen, Original-Beschreibungen von ihnen bekannten Obstsorten zu liefern, nur müßte jeder sich vorher mit Herrn Superintendent Oberdieck oder mir in's Benehmen setzen über die von ihm zu übernehmenden Sorten, damit nicht über dieselbe Sorte zwei oder mehr Beschreibungen gefertigt werden.

8) Jeder Sorte wird der Name des Pomologen, welcher die Beschreibung geliefert, beigegeben.

9) Für die Beschreibungen der einzelnen Sorten — zunächst für das Kernobst — bitten wir, daß sich die Herren Mitarbeiter an die Beschreibung im Prospectus, sowie an das Schema, welches S. 357 des vorigen Jahrgangs dieses Blattes gegeben wurde, und die dortigen Andeutungen und Beschlüsse möglichst genau halten, sowie sich der terminologischen Ausdrücke, welche jeder Obstgattung vorangeschickt werden, möglichst bedienen.

10) Gedrängte Kürze wird besonders empfohlen; keine Beschreibung darf nebst den Bemerkungen mehr als 1½ Seite des Formats des Probeblattes im Prospectus betragen.

11) Für jede Beschreibung, der möglichst immer die Durchschnittszeichnung einer Normalfrucht beigegeben sein sollte, oder die sich wenigstens auf eine gute Abbildung beziehen muß, wird ein Honorar von ⅓ Rthlr. = 35 kr. rhein. bezahlt, welches nach Ausgabe jeder Centurie berichtigt wird.

12) Bezüglich der Abbildungen ist die im Januarheft 1858 mitgetheilte Methode des Herrn Baron von Call in Meran, eine Art Naturabdruck, dringend zu empfehlen. An einem Längsdurchschnitt einer gehörig ausgebildeten Frucht wird am besten mit Tusche mittelst eines Pinsels die Umrißlinie, sowie die sich ergebende Figur des Kernhauses, namentlich auch die Linien der Hauptgefäßbündel und der Kelchröhre bestrichen, und dann auf ein weißes Papier (Briefpapier) mit etwas weicher Unterlage abgedruckt. Stiel und nicht scharf oder mangelhaft abgedruckte Stellen werden mit der Feder nachgezeichnet oder verbessert. Auf diese Art kann auch der ungeübte Zeichner doch genaue Umriß- und Durchschnittszeichnungen ohne Mühe und Zeitaufwand liefern.

Sehr große Früchte, welche 3½ Zoll und mehr im Breite-Durchmesser

Digitized by Google

haben, werden auf der Abbildung im ⅓ verjüngten Maßstabe gegeben, dieß wird aber deutlich bemerkt.

Auf diese Art eingerichtet und ausgestattet wird unser Handbuch der Obstkunde für alle Zeiten von dauerndem, praktischem Werthe sein; es mag ein neues System gebildet werden, wann und wo es sei, so lassen sich die Beschreibungen darnach ordnen, und es bedarf also bloßer Nachträge und Supplementhefte, um das Pomologische Handbuch stets neu, werthvoll und vollkommen brauchbar zu erhalten.

Möchten nun, um dieses pomologische Werk zu einem Nationalwerk zu machen, recht viele Pomologen sich sowohl recht bald erklären, welche Obstsorten sie beschreiben wollen, und dann aber auch für die Verbreitung dieser für den Obstbau Deutschlands so ungemein wichtigen Schrift nach allen Kräften Sorge tragen.

Ueber Preis und Ausstattung berichtet der Prospectus und ich bemerke nur noch, daß unser Handbuch, trotzdem daß alle Sorten in Umrissen oder Durchschnitten dargestellt sind, doch bei 1200 vollständigen Obstsorten-Beschreibungen kaum so hoch als Dittrich's Handbuch zu stehen kommt.

Natural History of New-York, Volume III: Agriculture of New-York, comprising an account of the classification, composition and distribution of the soils and rocks, and the natural waters of the different geological formations, together with a condensed view of the climate and the agricultural productions of the state; by Ebenezer Emmons M. D. Albany, printed by C. van Benthuysen 1851. Groß Quart.

Das vorgedachte umfassende, in prächtiger Ausstattung erschienene und wie es scheint, durch die Munificenz des Staates New-York allen europäischen Universitäten, und so auch der von Göttingen (aus welcher Bibliothek wir es einsahen), geschenkte Werk ist in dem zunächst hier angezeigten 3. Bande von Wichtigkeit für die Kenntniß des amerikanischen und überhaupt in Amerika gebauten Obstes, über welches wir bisher vorzüglich nur das geschätzte Werk von Downing haben. Es beschäftigt sich in der größeren Hälfte dieses dritten Bandes mit dem im Staate New-York gebauten Obste, worauf dann noch manche andere Gegenstände abgehandelt werden, auf welche der umfassende Titel hinweist.

Das Obst ist, abweichend von der sonst bei Engländern und Amerikanern vorkommenden Sitte, nach einem einfachen System geordnet; als z. B. bei den Aepfeln:

I. Summer apples. Class 1. Fruit red and striped or mottled or splashed with red; Class II. Yellow, or yellow with an orange or red blush; green or green with a brown or reddish brown blush; Class III. Russets and semi-russets — und fast eben so bei den Herbst- und Winteräpfeln, wobei jede Classe wieder in Ordnungen A. Height and breadth equal or subequal. B. Breadth greater than the height, und jede Ordnung in zwei Unterordnungen a) Ends

Digitized by Google

equal or subequal, b) Ends unequal zerfällt. Aehnlich sind die Birnen in Sommer-, Herbst- und Winterbirnen getheilt, zerfallen in zwei Classen: 1) Breite und Höhe gleich oder fast gleich; b) höher als breit, und in je zwei Ordnungen: a) an der Basis (am Stiel) spitz oder zugespitzt, b) am Stiel mehr breit als spitz (stark abgestumpft), wobei uns noch nicht ganz klar geworden ist, was bei dieser zweiten Unterabtheilung der Zusatz with an indentation bezeichnen soll, da, wenn Einzahnung am Stiel etwa so viel sagen sollte als: am Stiel eingezogen, dieß nicht gehörig zu den Umrissen paßt, die von Früchten aus jeder der beiden Ordnungen gegeben sind. — Es wird eingestanden, daß namentlich eine Classification der Birnen ihre besonderen Schwierigkeiten habe.

Den Obstbeschreibungen, die den Fehler haben, daß sie (wie bei Downing, Hogg und Andern) meist nur kurze Charakteristiken sind, ja oft noch unvollkommener und nur in ganz kurzer Angabe einiger weniger Kennzeichen bestehend, ist häufig, so wie in Downings Werke, ein guter Umriß der Frucht beigegeben. Außerdem aber finden sich in einem eigenen Nebenbande auf 81 Tafeln von vielen der ausgeführten Früchte sehr schöne, und wie es scheint, naturgetreu gehaltene colorirte Abbildungen, welche wesentlich dazu beitragen können, über die Aechtheit mancher bezogenen amerikanischen Obstsorte bei uns mehr in's Klare zu kommen.

Der Verfasser sagt, daß er sein Werk schon vor dem Erscheinen des Downing'schen Werkes begonnen und größtentheils beendet gehabt habe, und scheint es sorgfältig gearbeitet zu sein, wenn gleich man bei einzelnen, auch bei uns hinlänglich bekannten Früchten wohl zu bemerken glaubt, daß eine unrichtig benannte Frucht beschrieben oder abgebildet sei, — von welchem Fehler indeß bei dem jetzigen Stand der Pomologie kaum ein größeres pomologisches Werk ganz frei sein möchte, und dahin gehören z. B. die Abbildungen von Marie Louise, Gestreifte St. Germain (was die Schweizerbergamotte zu sein scheint), White Doyenne (klein und bergamottförmig rund), Schafsnase (ein gerundeter, schön reinettenförmiger Apfel) ꝛc. Es fehlt ausländischen pomologischen Werken überhaupt oft noch zu sehr die Gründlichkeit. Erwähnen wollen wir noch, daß als Frédéric de Wurtemberg eine Birne abgebildet ist, in der man, besonders der Form nach, unsere Winter-Sylvester wohl erkennt; dagegen als Roi de Wurtemberg eine dickbäuchig birnförmige, rundum prächtig und glänzend geröthete Frucht, die wir nirgends ähnlich abgebildet gesehen haben. Ebenso sind unter dem Namen Seckle drei verschiedene Abbildungen gegeben (eine größer als die uns bekannte, auch abgebildete und ganz grün; eine zweite kleiner als die uns bekannte und French Seckle genannt), während der Text nur Einer Seckle gedenkt.

Störend ist beim Gebrauche des Buches der Mangel gehörig nachweisender Register und die jetzt herrschende, schön sein sollende Unsitte, auf Kupfertafeln Zahlen und Buchstaben so fein oder nur aus so feinen Umrissen bestehend darzustellen, daß man sich, um richtig zu lesen, die Augen aus dem Kopfe sehen und Namen häufig vollkommen buchstabiren muß.

O.

Digitized by Google

Ludwig von Comini, Edler von Sonnenberg in Botzen in Tirol hat unter dem Titel „Die Traubenfäule und ihre Folgen. Innsbruck 1858" soeben eine Schrift herausgegeben, welche eine Besprechung in diesen Blättern verdient.

Die Pilzkrankheit des Weinstocks ist seit 1851 in Süd-Tirol bemerkt worden, und entwickelte sich zu einer wahren Landesplage, welche den Wohlstand zahlreicher Familien so sehr zerrüttete, daß in den weinbauenden Gegenden mehrere Jahre lang der Einzug der Staatssteuern unmöglich wurde. Nachdem das Auftreten der Krankheit in den verschiedenen Ländern Europa's, sowie ihr Verlauf und ihre Folgen kurz geschildert worden, geht der Verfasser auf die vorgeschlagenen Heilmittel über, welche derselbe fast alle versucht hat und berichtet über ihre Wirkung:

Besprengen der Reben mit Urin (durch Schwefelsäure angesäuert) von Dr. Menici bewirkte Abfallen der Trauben.

Der Aderlaß von Güida (auch von Babo) empfohlen, war nutzlos, mitunter sehr nachtheilig, indem manche am Fuß eingeschnittene Reben abstarben. (Referent hat dasselbe 1852 ebenfalls vergeblich versucht.)

Bespritzen der Reben mit Wasser mit nachfolgender Bestäubung mit Schwefelpulver von Ritter von Häufler nach dem Vorgang von Kyle, Mary, Hardy und Gouthier. Nutzlos. (Dabei schlechte Beschaffenheit des Weines. Ref.)

Benetzen des Fußes der Reben nach dem Schnitt mit einer Mischung von Kalkmilch, Steinkohlentheer und Laugenwasser — Absterben der Reben.

Dr. Mazza schlug Anhäufung von Mist in der Nähe der Reben vor; sie war eher nachtheilig als nützlich.

Wirkungslos blieb auch das von demselben Mann angerathene Verbrennen von Schwefel zwischen den Rebstöcken.

Unversucht blieb das im Moniteur industriel vorgeschlagene Beschneiden der Reben im September. Culturgeschichtlich bemerkenswerth ist der Erlaß öffentlicher Schreiben, worin das Gebet allein als das wahre Mittel gegen die Krankheit bezeichnet wurde, und es ist dem wackern Herrn Verfasser auf das Wort zu glauben, daß er in seinem redlichen Streben, die Heilmittel zu finden, dieser verkehrten Frömmigkeit gegenüber einen „schweren Stand" hatte.

Das von Maspero um 50,000 Lire angebotene Geheimniß war ein reiner Puff und bestand in der nichtigen Annahme eines weißen Bläschens an dem Punkt, wo die Rebe aus dem alten Holz wächst, dessen Hinwegnahme die Krankheit verhindern sollte.

Erfolglos war das Eintauchen der Trauben in Oel.

Die Kochsalzlösung, 1 Pfund auf 15 Liter, und verdünnte Salzsäure 2 Tropfen auf 98 Tropfen Wasser, verhinderten den Pilz nicht, zerstörten aber die Traube.

Das Begießen der Rebstöcke mit Wasser (Mayer in Heimersheim an der Ahr) heilt nicht, sondern verstärkt eher die Krankheit. Diese verschwindet allerdings für einige Tage scheinbar durch Regen, der die Pilze abwäscht, kehrt aber

Digitized by Google

darnach um so stärker wieder. (Das in Tyrol fast allgemeine Wässern der Weinberge verhinderte die Krankheit keineswegs, eben so wenig begünstigte es aber dieselbe. Ref.)

Bestreichen der Reben mit Steinkohlentheer vom Boden an bis zum ersten Zweig tödtete die Reben völlig.

Zerstört wurde der Pilz durch Eintauchen der Trauben in Seifenwasser (Graf Porcia), allein die Beerenhaut wurde lederartig, die Beeren blieben klein, reiften 4 Wochen später und lieferten schlechten Wein.

Zerstörend auf die Trauben, resp. deren Stiele, wirkten Lauge und Alaun.

Nutzlos war das Besprengen mit Kalkmilch (landw. Verein in Pisa), sogar fielen die Augen ab. (Ref. benützte ebenfalls dieses Mittel ohne Vortheil.)

Wahrhaft scharfsinnig war der Gedanke des Dr. Vulkan in Eppan, den Trauben einen Ueberzug von thierischen Stoffen zu geben, da diese nicht von der Pflanzenkrankheit befallen würden. Das Eintauchen der Trauben in Leimwasser (1½ Loth auf 1 Maas Wasser) oder besser in Eierauflösung, hat sich bewährt, sie gelangten zur vollen Reife. (Vergleiche die Mittheilungen von Bossert in Heilbronn — Pomol. Monatschrift Jahrgang 1857, S. 259 und v. Zallinger's Bericht im Jahrgang 1855.) Allein damit waren noch nicht alle Folgen der Pilzkrankheit beseitigt. Die Lotten blieben so klein und schwach, daß kein kräftiges Tragholz zu Stande kam.

Gummilösung hatte nicht dieselbe Wirkung wie Leim- oder Eierwasser — nach wenig Tagen war der Ueberzug aufgesprungen und abgeworfen.

Uebereinstimmend mit den Erfahrungen in Frankreich, Italien und Griechenland hat sich das Schwefeln der ganzen Rebe als das sicherste Heilmittel gegen die Pilzkrankheit erwiesen. Es wird mit einem Blasbalg gepulverter Stangenschwefel trocken 14 Tage vor der Blüthe ausgestreut und dieses Geschäft wiederholt, so oft sich Pilze zeigen. Im Vergleich mit dem Leimen besitzt das Schwefeln den Vorzug, daß der Pilz zerstört wird, wenn er sich schon der ganzen Pflanze bemächtigt hat, wo das Leimen nicht mehr hilft und wenn weder Leim noch Eierlösung an schimmligen Trauben haften. Das Schwefeln geschieht leichter und schneller als das Eintauchen, zugleich gehen dabei keine Beere zu Grunde wie bei diesem. Endlich wird nicht nur die Traube, sondern die ganze Rebe gerettet, und kräftiges Tragholz erzielt. Der Nutzen des Schwefels liegt nicht in der feinpulverigen Form, wie Chrestien behauptet (Pom. M. 1857, S. 322), welcher mit Straßenstaub dasselbe wie mit Schwefel bewirken will, sondern in der Natur des Schwefels. Dieser geht in die Rebe über und theilt dem Wein einen unangenehmen Schwefelwasserstoffgeruch mit, den man durch öfteres Umfüllen beseitigen muß. Der Schwefel zerstört den Pilz kräftig und sicher; nach 4—7 Tagen ist dessen Schwammgewebe gebrochen, verwelkt, die Sporen sind fast verschwunden; 9—10 Tage nach der Schwefelung beginnt der Weinstock kräftig auszutreiben, und nimmt nicht nur seine normale Beschaffenheit an, sondern zeichnet sich durch Ueppigkeit aus. Von feinem Straßenstaub kann man diese Wirkung nicht rühmen. Wer von Bo-

Digitized by Google

zen nach Meran gewandert ist, wird links und rechts von dem Weg die Reben mit Staub bedeckt, aber darum doch krank gefunden haben. Referent hat sich im verflossenen Herbst davon überzeugt und an seinen eigenen an der Straße gelegenen Reben dieselbe Erfahrung gemacht. Sehr merkwürdig ist diese Wirkung des in Wasser unlöslichen Schwefelpulvers. Es wird offenbar durch die Pflanzensäfte umgewandelt und scheint sogar auf die Farbe der Blätter und Blumen, auf die Güte und Menge der Früchte einen Einfluß auszuüben. Am weitesten gehen über diesen Punkt die Berichte des Franzosen Marés. Er will nicht nur an Reben, sondern an Quitten-, Aepfel-, Birn- und Pflaumenbäumen durch monatliches Schwefeln mehr, schönere und schmackhaftere Früchte erhalten haben, sondern auch tieferes Grün der Blätter und lebhaftere Farben der Blüthen an Zierpflanzen und gesunde, vorzügliche und reichliche Knollen von Kartoffeln. Die Sache ist wichtig und verdient genau untersucht zu werden.

Hohenheim, im Februar 1858. **Nau**, Prof. der Landwirthschaft.

IV. Notizen und Mittheilungen.

Mittheilungen aus den Frauendorfer Blättern (Gartenzeitung), Jahrgang 1855, Pomologie und praktischen Obstbau betreffend, nebst Bemerkungen und Zusätzen.

(Schluß von S. 63.)

Einsammlung, Versendung, Aufbewahrung des Obstes.

Ein Kennzeichen der Fruchtreife ist das Abfallen der Früchte, und wenn sie sich bei einem leichten Biegen des Stiels vom Zweige abnehmen lassen. Das Abnehmen des Obstes darf nicht Morgens, so lange noch der Thau auf demselben liegt, und nicht spät Abends vorgenommen werden, sondern am besten von zehn Uhr Vormittags bis fünf Uhr Abends. Die Manipulationen hiebei übergehen wir, als bekannt, und wollen nur noch darauf aufmerksam machen, daß man doch ja recht sorgfältig beim Pflücken des Obstes zu Werke gehe, und diese wichtige Arbeit nicht leichtsinnigen Arbeitern überlasse. Denn von der Schonung der Knospen, welche so leicht mit den Früchten sich ablösen, hängt die zukünftige Ernte und in gewisser Beziehung sogar die Gesundheit des Baumes ab.

Der Verfasser empfiehlt, zur ersten Aufbewahrung das Obst in ein Zimmer zu bringen, und es sodann auf Strohlager und unter Strohdecken schwitzen zu lassen, und dann erst soll man es nach etwa 10 Tagen in die Obstkammer bringen. Er warnt, das Obst sogleich auf das Winterlager zu legen, weil, wenn es nicht vorher geschwitzt habe und mittelst Abreibens mit einem Tuche von aller Feuchtigkeit befreit worden sei, dasselbe dem Schimmel, Moder und Verderbniß ausgesetzt würde. Referent hatte früher auf ähnliche Weise sein Obst behandelt, aber gefunden, daß Reinetten, welche zum Welken geneigt sind, durch das Ausschwitzen von Feuchtigkeit jenem Uebel noch mehr ausgesetzt werden, als wenn man sie sogleich an Ort und Stelle bringt, wo die Luft so viel als möglich von dem Obste abgeschlossen wird.

Birnen für die Tafel ertragen das Schwitzen noch weniger, weil ihre Reifzeit dadurch früher herbeigeführt wird, während man eine längere Dauer wünschen muß. Vor einigen Jahren wollte ich Verwandte mit einer Sendung Obstes auf Weihnachten erfreuen, und hatte dieses sogleich vom

Digitized by Google

Baume weg in eine Kiste verpackt und in den Keller gestellt. Während um Weihnachten, wo ich mein übriges Obst von den Kammern aus Furcht vor Kälte in die Kellerräume brachte, die Gäsdonker Goldreinette, Goldmohr, Christ's deutsche Goldreinette, Reinette von Orleans u. A. schon in der verschlossenen Kammer zu welken anfingen, obschon die Fenster schon Wochen lange nicht mehr geöffnet worden waren, fand ich die Früchte in der Kiste noch so frisch, als wie vom Baume abgenommen. In feuchtem Zustande dürfen die Früchte allerdings nicht in verschlossene Räume gebracht werden, und ein Abtrocknen mittelst eines Tuches ist immer zweckmäßig; ob aber das Schwitzen nicht mehr schadet, als nützt, ist noch eine Frage.

Das Legen auf Hurden wird mit Recht dem Legen auf Stroh vorgezogen, weil das Obst von letzterem leicht einen unangenehmen Geruch und Geschmack annimmt; auch stellen sich die Mäuse lieber ein, wo sie ein Strohlager vorfinden. Das Stellwerk der Hurden soll so gemacht werden, daß man auch hinter demselben gehen kann; 12" Entfernung übereinander dürfte hinreichen. Man kann auch die Seitenbretter der Hurden so hoch machen lassen, daß man diese auf einander stellen kann, ohne daß das Obst gedrückt wird. Zur leichteren Handhabung läßt man dann bei den Endbrettchen Handgriffe anbringen. Auch ohne Keller kann bei gehörigem Schutze gegen Fröste das Obst in Fässern, Kisten, Körben länger aufbewahrt werden, nur muß jede Frucht in Papier gewickelt werden, welches man vorher mehrfach zusammenlegt, daß der Frost weniger durchdringt, und die Zwischenräume müssen mit Roggen oder Hirse ausgefüllt werden. Man bezeichne die einzelnen Sorten auf beliebige Weise, um die zur bestimmten Zeit reifenden Früchte alsbald auffinden zu können. Auch in glasirten Töpfen kann das Obst, in Kleie oder getrockneten Hopfen gelegt und geschlossen aufgestellt, lange aufbewahrt werden.

Von anderer Seite wird empfohlen, das Obst statt auf Stroh, auf Laub seiner Gattung zu legen, und zwar so, daß sich die Früchte nicht berühren. Referent kann aus Erfahrung das Legen der Früchte auf das Laub ihrer Gattung als zweckmäßig empfehlen, wenn das Laub vorher getrocknet wird, ehe man es anwendet.

Für das Aufbewahren der Pflaumen empfiehlt der Herr Verfasser eine ähnliche Weise, wie sie schon am Eingange dieses Berichtes angegeben wurde. Es lassen sich diese Früchte, namentlich auch die gewöhnliche Hauszwetsche sehr lange conserviren, wenn man sie in der Reifzeit, ehe die Stiele zusammenschrumpfen, sorgfältig mit Handschuhen abpflückt und mit einer Scheere so sorgfältig als möglich den ganzen Stiel abschneidet; hierauf werden sie einzeln in weiches Papier eingewickelt. Man nimmt nun große Gläser und trockenes Birnlaub, welches der Fäulniß lange widersteht, legt zuerst Birnlaub auf, sodann Pflaumen, und so fort, bis das Glas voll ist, worauf es gut verschlossen werden muß. Die Gläser werden nun in den Garten in ein 3' tiefes Loch gebracht, auf das Glas ein schützendes Ziegelstück gelegt, und dann die Erde darauf gedeckt. An Weihnachten sollen auf diese Weise conservirte Pflaumen noch ganz frisch und gesund sein, und selbst an Ostern sich noch gute Früchte finden.

In Italien conservirt man Trauben sehr lange auf die einfache Weise, daß man sie schichtenweise in eine Kiste legt und Blätter vom Pfirsichbaum dazwischen bringt und die Kiste an einen trockenen Ort stellt.

* * *

Indem diese Lesefrüchte aus den Frauendorfer Blättern vor die Leser der pomologischen Monatsschrift treten, werden sich dieselben von der Reichhaltigkeit des pomologischen Stoffes, welcher in den viel gelesenen Blättern niedergelegt war, selbst überzeugt haben; es wird aber auch wohl keiner besonderen Rechtfertigung bedürfen, wenn wir bei unserem Berichte uns stets von dem Grundsatze leiten ließen: Prüfet Alles und das Gute behaltet. **Hörlin.**

Ueber Prunus cerasifera als Unterlage für Pfirsiche.

(Aus einem Brief des Herrn Kunstgärtner **Löffler** in Vivis, Cant. Waadt.)

Ich weiß nicht, ob man bei Ihnen auch die Prunus cerasifera oder Mirobelane kennt. Die hiesigen Baumgärtner betrachten sie als die vortrefflichste Unterlage für Pfirsiche und Aprikosen. Ich

Digitized by Google

habe bei einem meiner Freunde ganze Linien gesehen, wo nur sehr wenige fehlten und ausgezeichnet wuchsen. Sie werden gewöhnlich aus Chambery bezogen, aber seit einigen Jahren hat man viele Mühe, nur kleine Quantitäten zu erhalten.

Nach einer Mittheilung des Herrn L. Müller in Züllichau wurde der von demselben häufig als „Emilie" versendeten vortrefflichen Reinettensorte vom Herrn Superintendent Oberdieck der Name „Emilie Müller" beigelegt, was zur Vermeidung von Verwechselungen hier mitgetheilt wird.

Zugleich die Bemerkung, daß vom † Justizrath Burkhardt in Landsberg a/W. die Englische Wintergoldparmäne als New-Yorker Gold-Reinette und die Pariser Rambour-Reinette als Bordeauxer Gold-Reinette versendet wurde.

Erfolg des Versetzens junger Bäume ohne Beschneiden der Zweige.

(Aus einem Brief des Herrn Pfarrer **Fischer** in Kaaden.)

Wir versetzten heuer mehrere Tausende von einjährigen Birnwildlingen, welche auf einem zubereiteten Spargelbeet wuchsen, also schon eine ziemliche Länge hatten. Ich wollte beim Versetzen doch sehen, ob ein Zurückschneiden der Stämmchen etwas nütze, allein ich fand, daß ohne Ausnahme jedes beschnittene Bäumchen gegen die unbeschnittenen auffallend zurückblieb, ja so gar keine Lust zu wachsen hatte, während die unbeschnittenen recht munter trieben. Die Ursache von dieser Erscheinung wurde mir bald klar. Ich fand das Beschneiden ganz unnöthig, indem in der ersten Zeit das Wachsthum der Wurzel prävalirend ist und die Sämlinge beim Ausheben fast ihre ganze Wurzel behielten; ich fand das Beschneiden sogar schädlich, indem das oberste Auge am meisten ausgebildet ist, während die Seitenaugen nur äußerst schwach sind. Nur wenn später die Seitenaugen mehr ausgebildet sind, und man im Vergleich zur Krone weniger Wurzeln beim Ausheben der Bäumchen erhält, wird ein Beschneiden des Stämmchens rathsam und nützlich sein.

Die Englische Birn-Reinette.

Sie ist schon bei Christ im Wörterbuche beschrieben und gehört zu den besten älteren Sorten. Einen höhern Werth hätte dieselbe, wenn die Früchte länger dauerten, da sie nur als milde Spätherbstäpfel zu genießen sind, wie in Schlesien der Gravensteiner und der Englische Wintergoldparmänäpfel. Zu Anfang dieses Jahrhunderts von Klesecker in Hamburg verbreitet, ist sie nach genauerer Erkundigung nur in wenigen Baumexemplaren bei mir und in der angränzenden Kolonie die „Brandhäuser" anzutreffen, und unter dem Namen „Vaterapfel" bekannt — aber sonst nirgends in Schlesien. Der Baum wird alt, trägt gut und hat keinen sperrigen Wuchs. Der Name der Frucht läßt sich am richtigsten von dem mürben Fleische ableiten, und wird sie mit Recht hier sehr geschätzt. Wer Pfropfreiser wünscht, kann sie von mir auf Verlangen gratis erlangen.

v. Thielau.

Anfragen.

1) Gibt es Traubensorten, welche früher reifen als der Weiße Gutedel, welche demselben an Güte gleichstehen und wo sind solche zu erhalten?

NB. Man wünscht nur solche Sorten angegeben, welche nicht wie die Frühe Leipziger oder die Jakobstraube kleine Beeren, eine dicke Schale und dicke Kerne haben.

2) Wo sind schöne Zwergobstbäumchen für die Obstorangerie zu haben, welche auf die dem Zwecke entsprechenden Unterlagen mit richtig bestimmten Tafelsorten ersten Ranges veredelt sind?

F. **B.**

Verantw. Red.: Ed. Lucas in Hohenheim. — Stuttgart, Verlag von Franz Köhler; Druck von C. Greiner.

Digitized by Google

I. Pomologie und Grundwissenschaften der Obstcultur.

Die Versammlung französischer Pomologen in Lyon.

Von Herrn **Behrens** in Travemünde.

Schon im vorigen Jahre hatte ich die Absicht, den Lesern der Monatsschrift eine Mittheilung über die Bestrebungen der pomologischen Versammlung zu machen, welche sich neuerdings in Frankreich unter dem Namen Congrès Pomologique de Lyon vereinigt hat. Da jedoch von anderer Seite ein Bericht darüber angekündigt wurde, welcher später nicht erschienen ist, so habe ich eine Mittheilung meinerseits damals für überflüssig erachten müssen, will sie aber jetzt, nachdem von der genannten Versammlung im September vorigen Jahres eine zweite Sitzung abgehalten worden, der geehrten Redaction zur beliebigen Benutzung stellen.

Der Congreß von Lyon ist aus denselben Motiven hervorgegangen und hat sich dieselben Aufgaben gestellt, welche bei der Gründung der in Amerika schon 1848 in's Leben gerufenen Großen National-Versammlung von Obstbauern (Great National Convention of fruit Growers) vorwalteten und welche im Wesentlichen auch die bei uns in Naumburg und Gotha stattgehabten Obstausstellungen und Versammlungen, so wie seit 1856 die British Pomological Society in London hervorgerufen haben.

Das fast gleichzeitige Entstehen dieser Vereine in Amerika, Deutschland, Frankreich und England zeigt an und für sich schon, daß in allen diesen Ländern das Bedürfniß gefühlt worden, durch gemeinsame Bestrebungen die Hindernisse, welche der Förderung des Obstbaues entgegenstehen, wegzuräumen. Unter diesen Hindernissen wird aber allseitig als einer der größten „Blöcke des Anstoßes" (Stumbling blocks, wie es Downing nennt) die Unsicherheit erkannt, welche in Betreff richtiger Benennungen fortwährend stattfindet und auch der Congreß von Lyon hat seine Hauptthätigkeit darauf gerichtet, die erwähnte Unsicherheit durch

Digitized by Google

Entwerfung einer Liste empfehlenswerther Obstsorten mit ihren richtigen Benennungen und Synonymen so viel ihm möglich nach und nach zu heben.

Wie derselbe verfährt, um diesen Zweck zu erreichen, und was die bisherigen Resultate seiner Thätigkeit sind, wird aus den folgenden Mittheilungen, welche ich den Berichten entlehne, hervorgehen.

„Wir fingen," sagt der den Bericht erstattende Präsident, „mit der verbreitetsten Obstart, den Birnen, an, deren verworrene Namenbestimmung dringend eine Vereinfachung erheischte. Welchen Weg werden wir dabei gehen? Ich hatte eine Uebersicht aller Varietäten entworfen, die gegenwärtig in den Katalogen sich angekündigt finden. Es waren ungefähr tausend. Herr Willermoz, der in mehreren älteren und ausländischen pomologischen Werken nachgeschlagen hatte, brachte eine Liste von 2 bis 3000 verschiedenen Namen. Alle sollen einzeln aufgerufen und nach Stimmenmehrzahl entweder aufgenommen, verworfen, oder die Entscheidung ausgesetzt werden; aber nach welcher Ordnung? Nach alphabetischer Reihenfolge. Vergeblich verwerfen einige Gelehrte durch das Organ eines unserer ältesten Botaniker diese Reihenfolge als die einfältigste von allen. Der ehrwürdige Director des Jardin des Plantes möchte, daß die Classification nach der botanischen Regel mit der Grundform (type) anfange und daß dem folge, was sich nach der Blume, den Geschlechtsorganen, den Blattnerven, Stiel und Kelch daran schließt. Aber welches Interesse gewährt dem Obstliebhaber oder Baumschulenbesitzer die Form der Blumenblätter, die Zahl der Staubfäden, die Vertheilung der Eier im Ovarium! Die Frucht ist es, die uns beschäftigt, ihre Größe, ihr Fleisch und die Fruchtbarkeit des Baumes. — Nun wohl, so classificire man nach dem Baume, nach dem äußeren Ansehen der Frucht oder ihrer Reife! — Nach dem Baume — aber da würden wir eine kostbare Zeit damit verbringen, alle Einzelnheiten, die dabei in Betracht kommen, am Ende höchst mangelhaft zu beschreiben. Nach dem äußeren Ansehen der Frucht — in welche Classe wäre da die Birne van Mons oder die St. Germain zu setzen? — nach dem Safte, wer ist der bessere, der vom Seigneur oder der von der Bergamotte Esperen — und nach der Reife, ist die Passe Colmar früher oder später reifend, als die Beurré d'Hardenpont?

Wir gehen daher auf das Gebräuchliche (la pratique) zurück. Lassen Sie uns der alphabetischen Ordnung als der bequemsten folgen und die Tragbarkeit mit den Worten bezeichnen: sehr fruchtbar, fruchtbar, ziemlich fruchtbar; die Größe mit sehr groß, groß, ziemlich groß, mittelmäßig, klein; die Qualität mit sehr gut, gut und ziemlich gut. Für die Reife soll die mittlere Zeit angegeben werden und einige Bemerkungen sollen folgen, wenn dazu Veranlassung ist, um das Pfropfen auf Wildling, den Hochstamm oder das Spalier zu empfehlen. — Einstimmig wird dieser Vorschlag angenommen und wir beginnen unsere Arbeit. Ich rief alle jene Namen auf und oft mußten wir unsere Zuflucht zum Kosten der Früchte, sowie zur Prüfung der belaubten Zweige nehmen, um über die Aufnahme oder die Verwerfung wie über die festzustellenden Synonymen vollkommen einig zu sein. So wurden in mehreren langen Sitzungen 90 Arten Birnen als

Digitized by Google

solche aufgenommen, welche die nöthigen Eigenschaften in sich vereinigen, um Zutritt in einen Garten zu erlangen (pour entrer dans un jardin)."

Ich habe obigen Abschnitt seiner ganzen Länge nach hier eingeschaltet, weil er ein neuer Beleg ist, daß eine systematische Classification von den französischen Pomologen noch immer als unzureichend und überflüssig erachtet wird, wie sie denn bisher auch in England keinen Eingang gefunden. Scheint diese Frage in der Versammlung zu Lyon allerdings nur oberflächlich berathen zu sein, so bleibt es doch bemerkenswerth, daß in beiden genannten Ländern das Bedürfniß einer systematischen Eintheilung sich bisher nie geltend gemacht hat und man stets zur alphabetischen Reihenfolge zurückgekehrt ist, ohne daß sich behaupten ließe, es sei in England oder in Frankreich weniger praktische Sortenkenntniß vorhanden als bei uns.

Die oben erwähnte Liste von 90 empfehlenswerthen Birnen ist im vorigen Jahre auf dem pomologischen Congreß zu Lyon revidirt und die Nomenclatur berichtigt worden. Auch sind einige Aepfel und Pfirsich hinzugefügt. Bei den Bezeichnungen für die Qualität hat man die drei Classen: „sehr gut, gut und ziemlich gut," durch eine vierte: „leidlich" (passable) vermehrt.

Der Bericht sagt darüber, diese Bezeichnung könne auffallen. Es seien aber unter derselben Früchte begriffen, die allerdings nur von mittelmäßiger Qualität seien, die man aber wegen ihres prachtvollen Aeußeren so lange aufnehmen zu müssen geglaubt habe, bis sie durch eben so schöne und zugleich bessere ersetzt seien. Als Beispiel werden unter anderen der Apfel Josephine und die Birne Belle Angevine aufgeführt.

Ferner wird bemerkt, man habe so viel wie möglich den ursprünglichen oder ältesten Namen (nom primitif) als den geltenden angenommen. „Darum wird jene vortreffliche Winterbutterbirne, die seit mehreren Jahren besser am Spalier als hochstämmig zu gedeihen scheint, die Beurré d'Aremberg, künftig Beurré d'Hardenpont heißen, während die Orpheline d'Enghien, welche dieselben Vorzüge und Fehler wie die vorhergehende besitzt, fortan Beurré d'Aremberg zu nennen ist. Fährt man in dieser Reform fort, so wird aus der Beurré d'Amanlis ohne Zweifel wieder Wilhelmine und die Doyenné Boussoch oder Double Philippe wird Beurré de Merode. Jedoch was man Gewohnheit nennt, wird ein großes Hinderniß sein."

Unter den Bemerkungen, welche einzelne Früchte betreffen, finden sich die beiden folgenden, welche von speciellem Interesse sind. Von der in Frankreich unter dem Namen Beurré Bosc, an einigen Orten auch als Calebasse Bosc, verbreiteten Birne haben sich im Dorfe Apremont (Haute Saône) Bäume gefunden, von denen einige offenbar schon eher existirten, als Bosc geboren wurde. (So der Bericht. Sie müssen also über 100 Jahre alt sein, da Bosc 1759 geboren ist. Es ist übrigens nicht nöthig, so weit zurück zu gehen, da van Mons den Namen Bosc erst in diesem Jahrhundert in die Pomologie eingeführt hat.) Diese Birne ist dort unter dem Namen Beurré Apremont bekannt

Digitized by Google

und so hat man auf dem Lyoner Congreß diesen älteren Namen ihr wieder zuerkannt.

Ausdrücklich wird dabei erwähnt, daß noch eine andere beulige, krummgebogene, goldgelbe Frucht als Calebasse Bosc vorkomme, welche Knoop unter dem Namen Calebasse musquée beschrieben habe. Dieß sei aber eine verwerfliche Frucht, die den ersteren Namen mit Unrecht (improprement) führe.

Wir haben hier die beiden Birnen, welche die Pomologen des In- und Auslandes schon so vielfach beschäftigt haben, und wir erhalten jetzt zu den bisherigen zahlreichen Benennungen derselben noch einen neuen, bis dahin unbekannten Namen, der fortan für eine der beiden Varietäten, und zwar die bessere, in Frankreich allgemeine Geltung haben soll und wahrscheinlich, mindestens theilweise, Geltung erlangen wird.

Die zweite Bemerkung führt einen ähnlichen Fall an, indem zu Troyes ein Baum, der allem Anscheine nach über 60 Jahre alt ist, genau dieselbe Birne trägt, welche neuerdings als Beurré Hardy verbreitet worden. Dieß ist überdieß kein aus Samen gezogener, sondern ein veredelter Baum, so daß die Art noch älter sein muß. Einen bestimmten Namen führt die Birne dort nicht. Welches ist nun ihr rechter Name? Man darf annehmen, daß sie unter einem anderen schon verbreitet ist, und hat von Seiten des Congresses an mehrere Gartengesellschaften Frankreichs Reiser gesandt, um dieß auszufinden. — Herr Hardy, dem sie als neue Frucht dedicirt worden, ist selbst Vicepräsident des Lyoner Congresses, und hat sich als solcher von der Richtigkeit des Factums überzeugen müssen.

„Gegenwärtig," sagt der Bericht, „säet man mit und ohne Ordnung, man findet zufällig und bringt Sorten in den Handel mehr oder minder neu: darunter gibt es viele gute, nicht wenige, die nothdürftig als gut gelten können (pas mal de passable), und zu viele, welche geradezu mittelmäßig sind. Der gewissenhafte Handelsgärtner sieht sich genöthigt, sie alle zu kaufen, um sie kennen zu lernen, er vergleicht, unterrichtet sich und wirft am Ende einen Theil in's Feuer, während er sich beeilt, die übrigen für seine Kundschaft zu vermehren. Wo die Varietäten nicht auf solche Weise in den Baumschulen gesichtet werden, können große Täuschungen nicht ausbleiben. So hat man erst kürzlich unter dem Namen Bergamotte Gérard die abscheuliche (affreux) Gile-ô-Gile verbreitet; unter dem der Beurré de Hemptinne den Duc de Nemours, der auch unter dem Namen von Colmar Navez und Beurré Noisette geliefert wird; die Sucré vert unter dem Namen Triomphe de la Pomologie. Dumont-Dumortier wird mit Napoléon, Castelline mit Conseiller Ranwez und Thompson mit de Tongres vermischt. Médaille d'or, ein fingirter Name, wird bald der schlechten Délices de Jodoigne, bald der hübschen und schnell teigigen Beurré de Mongeron als Etikette angehängt u. s. w. und hundert mal so weiter."

Der Bericht warnt andererseits davor, zu voreilig im Urtheil zu sein, und wo man Aehnlichkeiten in der Vegetation zu erkennen glaubt, nicht ehe man

Digitized by Google

Früchte gesehen hat, sich über Identität auszusprechen, weil auch dadurch schon Irrthum veranlaßt worden sei.

Ueber den mannigfachen Nutzen, welcher durch das Zusammentreten von Pomologen aus den verschiedenen Theilen des Landes hervorgeht, läßt der Bericht sich ausführlich aus. Auf Obstsorten, die in einem Theile des Landes verbreitet und in einem anderen fast unbekannt sind, wird die allgemeine Beachtung gelenkt, wiewohl in vielen Fällen sich herausstellt, daß der Unterschied des Klima's in den einzelnen Provinzen den Erklärungsgrund für die geringere oder größere Verbreitung derselben gibt.

„Wie viel Reichthum an Früchten findet sich in Frankreich verbreitet! Wie manche wichtige Beobachtungen sind von den Fachmännern gemacht! Durch diese Zusammenkünfte wird das zerstreute Material gesammelt und dadurch das pomologische Werk aufgebaut, dessen Werth allseitige Anerkennung findet. Von guter Vorbedeutung für die fernere Ausdehnung und die Dauer dieses Werkes ist der Umstand, daß es durch Einigkeit befestigt ist. Alles wird wie in in einer Familie verhandelt, man erörtert, man bekämpft sich mit freundlichen Waffen — man klärt sich wechselseitig auf; — kaum weiß ich, ob man sich mehr freut, den Irrthum seines Nachbarn oder seinen eigenen gehoben zu sehen."

„Wir haben dies Jahr eine neue Abtheilung von Früchten aufgenommen, welche auf unserer Tabelle unter dem Titel erscheint: Varietäten mit Empfehlung, worüber die endliche Entscheidung ausgesetzt bleibt. (Variétés ajournées avec recommandation)."

„Da nur einige Mitglieder sie als wirklich werthvoll erkannt haben, so bedarf es der Bestätigung durch allgemeineren Anbau und Untersuchung, ob jene Früchte ihren Werth auch unter veränderten Bedingungen des Bodens und der Temperatur behaupten werden und in welcher Weise man sie anzubauen hat."

„Z. B. wird man den kräftigen Wuchs der Birnbäume Prince Albert, Doyenné du Comice, Broompark, Leurs und Bouvier Bourgmestre mit Vortheil für Hochstämme benutzen können? Ist der Unterschied zwischen Bergamotte d'Angleterre, Gansel's Bergamot und Bezy de Caissoy fest begründet? Dieselbe Frage läßt sich wegen der Reinette d'Angleterre stellen, die mit der Reinette vert und Reinette du Canada vermengt wird. Wird das gelbe Fleisch der Pfirsiche Abricotée und Rosanne auch gut bei jeder Lage? Werden die Butterbirnen: Bachelier, Dalbret, Rousselon den Erwartungen entsprechen, die sie erweckt haben? Alles Fragen, die in einer oder der andern Weise bei jeder Varietät, worüber die Entscheidung ausgesetzt ist, zu erledigen sind und worüber eine künftige Sitzung den Ausspruch thun soll."

„Die beiden Kategorien von Birnen für den freien Stand im Baumgarten (au verger) und für die Mauer sind beibehalten, womit nicht gesagt sein soll, daß nicht auch andere Arten hochstämmig oder am Spalier gedeihen könnten; aber dieß ist die Form, welche sich vorzugsweise für sie eignet. Wir hoffen, künftig bei jeder Sorte die Cultur anweisen zu können, welche derselben am meisten zusagt.

Digitized by Google

Angaben über den Ursprung der Sorten sollen nicht vergessen werden; wir erwarten in dieser Beziehung noch Aufschlüsse, denn jene Angaben müssen von der strengsten Genauigkeit sein."

„Auch dieß Jahr fordern wir die Verbreiter neuer Varietäten auf, dieselben vorgängig der Prüfung der Gartengesellschaften zu unterwerfen. Indem diese die Identität und den überwiegenden Werth (mérite exceptionnel) einer Neuheit feststellen, werden sie den Handel vor dieser Horde von Mittelmäßigkeiten bewahren, wovon wir eben jetzt gesprochen haben."

Es wird dann berichtet, daß der Beschluß gefaßt sei, den bisherigen Präsidenten, Herrn Baltet, und den Secretär, Herrn Willermoz, auf fünf Jahre zu erwählen, weil man einen zu häufigen Wechsel in der Leitung für nachtheilig erkennen mußte; ferner, daß man einstimmig beschlossen, die Sitzungen künftig an verschiedenen Orten zu halten. Für das Jahr 1858 ist demzufolge Paris erwählt worden, und der Tag der Eröffnung auf den 8. Sept. festgesetzt.

Schließlich wird erwähnt, daß man von der Regierung Erleichterungen in den Reisekosten zu erhalten hoffe, wie sie den botanischen, musikalischen und anderen Gesellschaften gewährt werden. Es seien dazu die behufigen Schritte geschehen und man zweifle nicht an deren Erfolg, da die Gartenkunst in Frankreich für eine Beschäftigung erklärt sei, welche zum allgemeinen Nutzen diene (déclarée d'utilité publique).

Anmerkung der Redaction. Die Redaction der Monatsschrift ist dem geehrten Herrn Einsender für diesen Aufsatz sehr dankbar, da er des Lehrreichen und Interessanten für die deutschen Pomologen gar Vieles enthält. Namentlich ist es von Werth, zu wissen, wie man in Frankreich über manche Frucht jetzt urtheilt, und ist auch die Zusammenstellung der angegebenen Synonymen lehrreich, da sie zeigt, daß man allmählig anfängt, über manche Synonymen in mehreren Ländern einig zu sein, so daß selbst einige Hoffnung immer mehr aufdämmert, es könne nach und nach dahin zu bringen sein, dieselbe Frucht selbst in verschiedenen Ländern überein zu benennen. Allerdings wird man, bei unserer jetzigen Obstkenntniß, nicht allen angegebenen Synonymen bei uns beitreten können, und müssen, um Einiges anzuführen, die Ganfells Bergamotte, die mit Wildling von Caissoi zusammengestellt, eine andere seyn, als die wir bei uns aus England haben und die Meisten geneigt sind, mit der Rothen Herbstbutterbirn (Rothen Dechantsbirn) für identisch zu halten. Ebenso haben wir bei uns als Foureroy eine Frucht, die nicht mit der Winterdechantsbirn, sondern mit Diel's Butterbirn übereein ist, sowie Unterzeichneter als Belle de Bruxelles aus Enghien eine ganz andere Frucht hat, als die Große Sommerbergamotte, und als Louise d'Orléans nicht die Urbaniste, sondern eine zwar ähnliche, aber größere und später zeitigendere Frucht besitzt. Auch über einige andere würden wir vielleicht rechten wollen, z. B. ob Davy wirklich der älteste Name für die Fondante des Bois sei, und ob es zweckmäßig sei, den Pigeon rouge bloß Pigeon nennen zu wollen, da es einen ebenso köstlichen Pigeon blanc gibt. Doch muß der Aufsatz uns mit vieler Achtung für die Bestrebungen der Lyoner Pomologen erfüllen, und sind einzelne Verschiedenheiten in den Ansichten bis jetzt nicht zu vermeiden. O.

Digitized by Google

Feststellung der Namen, wie sie durch den pomologischen Congreß beschlossen worden.

Die Fruchtbarkeit des Baumes ist bezeichnet durch: w. fr., wenig fruchtbar, z. fr., ziemlich fruchtbar, fruchtb., fruchtbar, s. fr., sehr fruchtbar.
Die Größe der Frucht ist bezeichnet durch: kl., klein, mgr., mitt., mittelmäßig, z. gr., ziemlich groß, groß, s. gr., sehr groß.
Die Qualität des Fleisches ist bezeichnet durch: zl. g., ziemlich gut, gut, s. g., sehr gut.
Die Zeit der Reife ist die mittlere und die Abkürzung der Monate selbstverständlich.

Birnen.

Varietäten, vom Congreß aufgenommen.

Fortan gültige Namen.	Synonymen, die zu beseitigen sind.	Fruchtbarkeit.	Größe.	Qualität	Reifezeit.
Adèle de Saint-Denis	His, Baronne de Mello	s. fr.	mgr.	gut	Oct.
Alexandrine Douillard	Douillard	s. fr.	z. gr. u. gr.	gut	Nov.
Arbre courbé[1]	Amiral	fruchtb.	gr.	gut	Oct.
Beau présent d'Artois[2]	Présent royal de Naples	s. fr.	gr.	z. gut	Anf. Sept.
Bergamotte d'été[3]	Beurré blanc, Milan blanc, Milan de la Breuvière	fruchtb.	mgr.	gut	Aug. Sept.
„ d'Esperen		s. fr.	mgr.	s. gut	März, Mai
„ Auguste Jurie	Noch nicht in den Handel gekommene Varietät, durch C. F. Willermez gewonnen	s. fr.	mgr.	s. gut	Anf. Aug.
Beurré d'Apremont[4]	Calebasse Bosc, Beurré Bosc, irrthümlich	fruchtb.	gr.	s. gut	Oct.
„ Benoit	Beurré Auguste Benoit ou Benoist	fruchtb.	gr. u. z. gr.	z. gut	Sept. Oct.
„ Bretonneau[5]		fruchtb.	z. gr.	z. gut	Febr. März
„ Capiaumont	Beurré aurore	s. fr.	mgr.	gut	Oct.
„ Clairgeau		s. fr.	gr. od. s. gr.	gut	Nov. Dez.
„ d'Amanlis	Wilhelmine, Hubard, Poire Delbert oder d'Albert, Poire Kessoise	s. fr.	gr.	gut	Sept.
„ „ panaché					
„ d'Arenberg[6]	Orpheline d'Enghien, Colmar Deschamps, Beurré Deschamps, Beurré des Orphelins, Délices des Orphelins	fruchtb.	mgr.	s. gut	Dez. Jan.
„ Davy	Beurré, Spence, Beurré de Bourgogne, Beurré St. Amour, Beurré de Flandre ou des Flandres, Nouvelle gagnée à Heuze, Beurré des Bois, Fondante des Bois, Bosc père, Poire des Bois, Bosc pear, Beurré d'Elberg, Beurré Davis, Beurré Foidart	fruchtb.	gr. od. s. gr.	gut	Oct.
„ de Luçon[7]	Beurré gris d'hiver nouveau	fruchtb.	z. gr.	z. gut	Dez. Jan.
„ de Nantes	Beurré Nantais	s. fr.	mgr.	s. gut	Sept.

[1] Auf Wildling zu veredeln.
[2] Muß nach und nach gepflückt werden.
[3] Nach und nach zu pflücken.
[4] Ein mehr als 100jähriger Baum steht zu Apremont bei Gray, Haute Saône.
[5] Auf Wildling zu veredeln.
[6] Auf Wildling zu veredeln. Paßt für's Spalier.
[7] Gedeiht gut am Spalier.

Digitized by Google

Fortan gültige Namen.	Synonymen, die zu beseitigen sind.	Fruchtbarkeit.	Größe.	Qualität	Reifezeit.
— Beurré d'Hardenpont[1]	Irrthümlich in Frankreich Beurré d'Arenberg, Glou Morceau, Goulu Morceau de Cambron, Beurré de Kent, Beurré Lombard, Beurré de Cambronne	z. fr.	gr.	f. gut	Jan.
— „ Diel[2]	Beurré magnifique, Beurré incomparable, Beurré royal, Beurré des trois tours, Poire Melon, Graciole d'hiver	fruchtb.	gr.	f. gut	Nov. Dez.
„ Duverny		f. fr.	z. gr.	gut	Oct.
— „ Giffart[3]		fruchtb.	mgr.	f. gut	Ende Juli.
— „ Hardy	Dieser Name ist zu berichtigen	fruchtb.	z. gr.	f. gut	Sept. Oct.
— „ Moiré		fruchtb.	z. gr.	f. gut	Ende Sept.
— „ Quételet		f. fr.	mgr.	f. gut	Sept. Oct.
„ Six		fruchtb.	gr.	gut	Nov. Dez.
„ Sterckmans	Belle Alliance, Doyenné de Sterckmans, Calebasse Sterckmans	fruchtb.	z. gr. u. gr.	z. gut	Dez. Jan.
— „ Superfin		z. fr.	z. gr. u. gr.	f. gut	Sept.
Bezy de Montigny	Nicht Doyenné musqué, die gewöhnl. Bezy de Montigny genannt wird	f. fr.	mgr.	gut	Sept.
Bezy de Saint-Waast	Bezy Vaët, Bezy de Saint-Wat, irrthümlich Beurré Beaumont	fruchtb.	mgr.	gut	Jan.
— Bon Chrétien Napoléon	Liard, Medaille, Mabille, Captif de Sainte-Hélène, Charles d'Autriche, Charles X, Beurré Napoléon, Bonaparte, Gloire de l'Empereur, Napoléon d'hiver	fruchtb.	z. gr.	f. gut	Oct. Nov.
— „ „ William	Bartlet de Boston, de Lavault	f. fr.	gr. od. f. gr.	f. gut	Sept.
Bonne d'Ezée	Belle ou Bonne des Zées, Belle et Bonne des haies	fruchtb.	gr., z. gr.	gut	Sept.
Colmar d'Arenberg[4]	Kartoffel	f. fr.	l. gr.	z. gut	Nov.
— „ Nelis	Nelis d'hiver, Fondante de Malines	f. fr.	fl. od. mgr.	f. gut	Dez. Jan.
Comte de Flandre[5]		w. fr.	z. gr.	gut	Nov. Jan.
Conseiller de la Cour	Maréchal de Cour, Bô ou Baud de la Cour	fruchtb.	gr.	z. gut	Oct.
Cumberland		f. fr.	z. gr.	gut	Sept. Oct.
De Tongres	Durondeau	fruchtb.	z. gr.	gut	Oct.
Des Deux-Soeurs		f. fr.	z. gr.	gut	Oct. Nov.
Délices d'Hardenpont d'Angers		f. fr.	mgr.	f. gut	Nov. Dez.
— Délices de Lowenjoul[6]	Jules Bivort	f. fr.	z. gr.	f. gut	Oct. Nov.
Doyen Dillen		fruchtb.	z. gr.	gut	Oct. Nov.
Doyenné d'Alençon	Doyenné d'hiver nouveau	fruchtb.	z. gr.	gut	Jan. Mai
„ Boussoch[7]	Beurré de Mérode, Double Philippe, Nouvelle Boussoch	fruchtb.	gr.	gut	Sept.
„ Defais		fruchtb.	mgr.	z. gut	Nov. Dez.
„ d'hiver[8]	Bergamotte de la Pentecôte, Seigneur d'hiver, Doyenné de ou du printems, Dorothée royale, Poire Fourcroy, Canning d'hiver, Merveille de la Nature, Pastorale d'hiver, Poire du Pâtre	f. fr.	gr.	gut	Jan. Mai

[1] Pyramide und Spalier.
[2] Zu empfehlen. Gedeiht gut am Spalier.
[3] Hochstamm und Spalier.
[4] Leichter Boden, gute Lage.
[5] Auf Wildling.
[6] Auf Wildling zu veredeln.
[7] Nach und nach zu pflücken.
[8] Spät zu pflücken. Pflückt man aber zu spät, so reift die Frucht vor Januar; wenn man dagegen Anfang October pflückt, so hält sich die Frucht bis zur angegebenen Zeit. Dasselbe ist auch für die Beurré Bretonneau zu beachten.

Digitized by Google

Fortan gültige Namen.	Synonymen, die zu beseitigen sind.	Fruchtbarkeit.	Größe.	Qualität	Reifezeit.
Doyenné Sieulle[1]	Poire de Sieulle	fruchtb.	mgr. u. z. gr.	gut	Oct. Nov.
Duchesse d'Angoulême*)	Poire de Pézénas, des Eparonnais, Duchesse	s. fr.	s. gr.	gut	Oct. Nov.
„ „ panachée					
Epine du Mas[2]	Belle Epine Dumas, Colmar du Lot, Duc de Bordeaux, Epine de Rochechouart, Colmar de Limoges	fruchtb.	mgr.	gut	Nov.
Figue	Figue d'Alençon, Figue d'hiver, Bonnissime de la Sarthe	fruchtb.	mgr.	s. gut	Nov. Dez.
Fondante de Charneux[3]	Beurré ou Fondante des Charneuses, Duc de Brabant (van Mons), Miel de Waterloo	fruchtb.	z. gr.	s. gut	Oct.
Fondante de Noël	Belle ou Bonne de Noël, Belle ou Bonne après Noël	fruchtb.	mgr.	gut	Dez.
Frédéric de Wurtemberg[4]	Nicht Beurré de Montgeron	s. fr.	z. gr.	s. gut	Sept. Oct.
Grand Soleil		s. fr.	z. gr.	gut	Dez.
Graslin		fruchtb.	gr. od. z. gr.	gut	Oct. Nov.
Grosse Bergamotte d'été[5]	Belle de Bruxelles, Belle d'Août, Bergamotte des paysans, Tanfareau, Bergamotte de Hamden, Belle sans pépins	fruchtb.	gr.	z. gut	Sept.
Jalousie de Fontenay	Jalousie de Fontenay-Vendée, Belle d'Esquermes	fruchtb.	z. gr.	s. gut	Sept.
Louise bonne d'Avranches	Louise de Jersey, Bonne ou Beurré d'Avranches, Bergamotte d'Avranches, Bonne de Longueval	s. fr.	z. gr.	s. gut	Sept. Oct.
Marie-Louise Delcourt[6]	Marie Louise nova, Marie Louise nouvelle, Van Donkelaer, Marie Louise Van Mons	s. fr.	mf. od. z. gr.	s. gut	Oct. Nov.
Nec plus Meuris	Ne plus Meuris, Beurré d'Anjou	z. fr.	z. gr.	s. gut	Dez.
Nouveau Poiteau[7]	Tombe de l'Amateur	fruchtb.	gr.	gut	Nov.
Passe Colmar	Passe Colmar gris, Passe Colmar nouveau, Passe Colmar ordinaire	s. fr.	mgr.	s. gut	Dez. Feb.
Prémices d'Ecully	Eine noch nicht in den Handel gebrachte Varietät, von Hrn. Luizet gewonnen	s. fr.	mgr.	s. gut	Sept.
Professeur Dubreuil[8]		s. fr.	mgr.	s. gut	Aug. Sept.
Rousselet d'Août	Gros Rousselet d'août, van Mons	s. fr.	mgr.	s. gut	Aug.
Saint Michel-Archange		fruchtb.	gr. u. z. gr.	s. gut	Sept. Oct.
Saint-Nicolas		fruchtb.	mgr.	s. gut	Sept. Oct.
Seigneur (Esperen)	Seigneur d'Esperen, Bergamotte Fiévée, Bergamotte lucrative, Lucrate, Gresilière, Beurré lucratif, Fondante d'automne, Arbre superbe, Excellentissime	s. fr.	mgr., z. gr.	s. gut	Sept. Oct.

[1] Trockener Boden.
[2] Paßt für den Hochstamm.
[3] Auf Wildling zu veredeln.
[4] Auf Wildling. Die Varietät, welche gewöhnlich unter dem Namen Fréd. de Wurtemberg cultivirt wird, ist Beurré Montgeron, die von mittelmäßiger Qualität ist.
[5] Nach und nach zu pflücken.
[6] Auf Wildling.
[7] Wird teigicht ehe sie gelb wird.
[8] Hochstämmig.

*) Der Werth der gestreiften Untervarietäten der Beurré d'Amanlis und Duchesse d'Angoulême ist um ein Weniges geringer als derjenige der Urform.

Digitized by Google

Fortan gültige Namen.	Synonymen, die zu beseitigen sind.	Fruchtbarkeit.	Größe.	Qualität	Reifezeit.
Shobdencourt	Nicht Shobden court	fruchtb.	mgr.	gut	Jan. März
Soldat Laboureur		fruchtb.	z. gr.	gut	Oct. Dez.
Théodore Van Mons		fruchtb.	z. gr.	gut	Oct.
Triomphe de Jodoigne [1]		fruchtb.	gr. ob. f. gr.	gut	Nov. Dez.
Urbaniste	Beurré Picquery, Serrurier d'automne, Vergaline musquée, Beurré Drapiez, Louise d'Orléans	w. fr.	mgr.	f. g.	Oct. Nov.
Van Marum [2]	Calebasse Monstre, Calebasse carafon, Calebasse royale, Calebasse monstrueuse, du Nord, Triomphe de Hasselt	f. fr.	f. gr.	z. g.	Oct.
Van Mons de Léon Leclerc [3]		fruchtb.	gr.	f. g.	Nov.
Zéphirin Grégoire [4]		f. fr.	kl. ob. mgr.	f. g.	Jan. Febr.

Birnen

besonders geeignet für das Spalier (gegen eine Mauer),

Bergamotte Crasanne [5]	Cresanne, Crassanne d'automne, Beurré plat	fruchtb.	mgr.	f. gut	Nov.
Beurré gris [6]	Beurré doré, Beurré d'Amboise, Beurré Roux, Beurré d'Isambart, Beurré du Roi, Isambart-le-Bon, Beurré de Terwerenne	fruchtb.	z. gr.	f. gut	Sept. Oct.
Bezy de Chaumontel	Beurré de Chaumontel, Chaumontel, Beurré d'hiver	z. fr.	mgr. u. gr.	z. gut	Jan.
Bon Chrétien de Rans [7]	Beurré de Rance, Beurré de Flandre, Beurré Noirchain, Beurré Noirechair, Hardenpont de printems	fruchtb.	z. gr.	z. gut	Jan. März
Doyenné blanc [8]	Irrthümlich Beurré blanc. Saint-Michel, Bonne ente, Doyenné picté, De Neige, Du Seigneur, Citron de Septembre etc.	f. fr.	mgr.	f. gut	Sept. Oct.
Doyenné gris [9]	Doyenné roux, Doyenné crotté, Doyenné galeux, Doyenné jaune, Saint-Michel gris, Neige grise	f. fr.	mgr.	f. gut	Oct. Nov.
Josephine de Malines [10]		z. fr.	mgr. u. kl.	f. gut	Jan. März
Saint-Germain d'hiver	Inconnue Lafare, Saint-Germain vert	fruchtb.	z. gr.	f. gut	Nov. März

Birnen

besonders für den Hochstamm geeignet (Arbres de verger).

Bergamotte Sylvange	Poire Sylvange	fruchtb.	mgr.	gut	Nov.
Beurré d'Angleterre [11]	Bec d'oie, Amande, Poire d'Amande, Poire Anglaise, Saint-François, Poire des Finois	f. fr.	mgr.	z. g.	Sept.

[1] Gedeiht am Spalier nach Norden.
[2] Auf Wildling.
[3] Auf Wildling.
[4] Der Baum ist zärtlich.
[5] Sonniger Stand.
[6] Mit einem Vordach, gegen Morgen und Abend.
[7] Auf Wildling. Gedeiht hochstämmig; gute Lage.
[8] Auf Wildling. Mit Vordach; gegen Norden, Osten und Westen.
[9] Auf Wildling. Leichter Boden. Mit Vordach; gegen Norden, Osten und Westen.
[10] Gedeiht hochstämmig.
[11] Gedeiht nicht im Departement der Unteren Seine.

Digitized by Google

Fortan gültige Namen.	Synonymen, die zu beseitigen sind.	Fruchtbarkeit.	Größe.	Qualität	Reifezeit.
Beurré Goubault[1]		s. fr.	mgr.	gut	Sept.
Beurré Millet		s. fr.	kl.	s. g.	Dez.
Blanquet[2]	Blanquet gros, Cramoisin, Cramoisine	fruchtb.	kl.	z. g.	Juli
Bon Chrétien d'été[3]	Gracioli	fruchtb.	gr. u. mgr.	gut	Aug. Sept.
Citron de Carmes[4]	Petite Magdeleine, Saint-Jean	s. fr.	mgr.	z. g.	Juli
Doyenné de Juillet[5]	Roi Jolimont	s. fr.	kl.	s. g.	Juli
Epargne	Beau Présent, Cuisse-Madame, Grosse Magdeleine, Saint-Samson, Chopine, Beurré de Paris, Cueillet de la table des princes	s. fr.	ml. od. z. gr.	gut	Juli, Aug.
Rousselet de Rheims[6]	Petit Rousselet, Rousselet musqué	fruchtb.	kl.	s. g.	Sept.
Seckle	Shakespear, Seckle pear	fruchtb.	kl.	s. g.	Sept. Oct.

Varietäten, deren Früchte zum Kochen sind.

(Die Qualität ist vom gekochten Zustande angegeben.)

Belle Angevine[7]	Angora, Bolivar, Comtesse ou Beauté de Treweren, Royale d'Angleterre, Duchesse de Berry d'hiver, Abbé Mongein, Très grosse de Bruxelles	z. fr.	außrdtl. gr.	z. g.	E. d. Wint.
Bellissime d'hiver[8]	Belle Noisette, Angleterre d'hiver	fruchtb.	gr.	gut	E. d. Wint.
Bon Chrétien d'Espagne[9]	Mansuette des Flamands	fruchtb.	gr.	gut	Nov. Jan.
Bon Chrétien d'hiver[10]	Poire d'Angoisse, Poire de Saint-Martin, Bon Chrétien de Tours	z. fr.	gr.	gut	März, Mai
Catillac[11]	Quenillac, Teton de Venus, Gros Gillot, Bon Chrétien d'Amiens, Grand Monarque, Monstrueuse des Landes, Chartreuse	s. fr.	s. gr.	gut	Febr. Mai
Certau d'automne[12]	Irrthümlich Cuisse Madame	s. fr.	mgr.	s. g.	Oct. Nov.
Curé[13]	Monsieur le Curé, de Monsieur, de Clio, Belle de Berry, Belle Andréanne ou Andrienne, Bon Papa, Pater noster, Vicaire of Wakefield, Belle Héloïse, Beurré Comice de Toulon, Belle Andreine	fruchtb.	gr.	gut	Nov. Jan.
Léon Leclerc de Laval[14]		fruchtb.	gr.	z. g.	März, Mai
Martin sec[15]	Rousselet d'hiver	z. fr.	kl.	s. g.	Dez. Jan.
Messire Jean[16]	Mi-Sergent, Messire-Jean-gris, Messire-Jean-doré, Chaulis	z. fr.	mgr.	s. g.	Nov.

[1] Nach und nach zu pflücken.
[2] Nach und nach zu pflücken.
[3] Warmer Boden.
[4] Nach und nach zu pflücken.
[5] Nach und nach zu pflücken.
Sehr gut zum Einmachen.
[7] Pyramide; besser am Spalier an einer Mauer gegen Mittag.
[8] Am besten hochstämmig.
[9] Hochstamm, Espalier.
[10] Gegen eine Mauer mit guter Lage.
[11] Pyramide; besser am Spalier und Hochstamm.
[12] Am besten Spalier und Hochstamm.
[13] Pyramide, Espalier, Hochstamm.
[14] Pyramide, besser Spalier, auf Wildling, gute Lage.
[15] Am besten hochstämmig.
[16] Am besten hochstämmig.

Digitized by Google

Varietäten mit Empfehlung,

worüber die endliche Entscheidung ausgesetzt bleibt.

Da diese Varietäten nur von einigen Mitgliedern des Congresses als werthvoll erkannt worden sind, so wird ihre endgültige Aufnahme erst in einer der folgenden Sitzungen ausgesprochen werden, im Fall eine neue Prüfung ihnen günstig ist.

Ananas, hochstämmig in der Normandie.
„ de Courtray, Baum von nicht kräftigem Wuchs.
A deux têtes, à deux yeux, für Obstgärten im Gebirge.
Bergamotte Cadette.
„ d'Angleterre, Gansell's Bergamotte.
„ d'Austrasie, Jaminette.
„ Fortunée.
Beurré Bachelier.
„ Boisbunel
„ Burnicq
„ Curtet, hochstämmig.
„ Dalbret.
„ Dumont - Dumortier, hochstämmig.
„ Duval.
„ Mondel.
Bezy d'Echasserie, cultivirt im Depart. de l'Ain Savoyen und der französischen Schweiz.
Bouvier Bourgmestre, macht keine schöne Pyramiden.
Broom Park, auf Wildling.
Colmar d'hiver, für's Spalier.
Colmar de Mars, Sämling von Hrn. Nérard.
Numéro 7, anderer Sämling von Hrn. Nérard.
Des Vergers, gewonnen von Hrn. Milley zu St. André (Aube) für Hochstämme.
Docteur Gall, auf Wildling.
Doyenné du Comice, schöne und gute Frucht, hat noch nicht oft genug getragen.
Duc de Nemours, zu vergleichen mit Colmar Navez (Bouvier), Beurré de Hemptinne und Beurré Noisette.
Esperine, sehr fruchtbar.
Fondante du Comice, mäßig kräftiger Wuchs.
Heatcot de Gore.
Héloïse.
Henry van Mons.
La Juive.
Lewis, Poire Leurs, wenig fruchtbar.
Malconnaître, Syn. Charbonnière, sehr beliebt in einigen Gegenden der Loire und Isère. Hochstämmig, leichter Boden.
Prince Albert, spätdauernd und gut. Hat noch nicht oft genug getragen.
Rousselon.
Rousselet double (Espéren).
„ Saint-Nicolas.
Saint-Germain gris, bekannt in der Normandie.
„ Puvis. Von Hrn. Parizet, in Curciat (Ain) gewonnen.
Swan's orange.
Vineuse d'Espéren.
Zephirin Louis.

Aepfel.

Varietäten, vom Congreß aufgenommen.

Fortan gültige Namen.	Synonymen, die zu beseitigen sind.	Fruchtbarkeit.	Größe.	Qualität	Reifezeit.
Api	Api fin, Api rose, Petit api	ſ. fr.	kl.	z. g.	Winter
Barowisky		ſ. fr.	gr. u. z. gr.	gut	August
Belle Fleur[1]	Belle Femme, Richard, Belle Fleur de France	ſ. fr.	gr.	gut	E. d. Hbſt.
Calville blanche[2]	Reinette à côtes, Bonnet carré, Calvil	fruchtb.	gr.	ſ. g.	Winter
Calville rouge, nämlich: Calville rouge Normande de Merlet mit rothem Fleisch[3]	Nicht zu verwechseln mit Calville rouge de Duhamel, mit weißem Fleisch	fruchtb.	z. gr.	gut	Winter
Calville Saint-Sauveur	Reinette Saint-Sauveur	ſ. fr.	gr.	z. g.	Winter
Châtaigner		fruchtb.	z. gr.	z. g.	Winter
Courtpendu gris	Rosat an einigen Orten	ſ. fr.	mmß.	gut	E. d. Wint.
Cusset[4]	Pomme Cusset, Reinette Cusset	ſ. fr.	mgr.	z. g.	E. d. Wint.
d'Eve[5]		ſ. fr.	ſ. gr.	leidlich	Herbſt

[1] Sehr gut gekocht.
[2] Besser niedrigstämmig.
[3] Besser niedrigstämmig.
[4] Späte Vegetation, blüht 15 Tage später als andere neben ihm.
[5] Besser niedrigstämmig.

Digitized by Google

Fortan gültige Namen.	Synonymen, die zu beseitigen sind.	Fruchtbarkeit.	Größe.	Qualität	Reifezeit.
Doux d'Argent	Doux d'Angers	ſ. fr.	z. gr.	gut	Winter
Fenouillet gris	Anis Fenouillet, petit Fenouillet anisé	ſ. fr.	kl.	gut	Winter
Fenouillet gros [1]	Bekannt unter dem Namen Reinette grise; Reinette noire in Lyon	ſ. fr.	mgr.	z. g.	E. d. Wint.
Grand Alexandre [2]	Empereur Alexandre	fruchtb.	ſ. gr.	z. g.	Herbſt
Josephine [3]	Belle du bois, Rhode Island, Gloria Mundi	z. fr.	ſ. gr.	leidlich	Herbſt
Ménagère [4]		w. fr.	ſ. gr.	leidlich	Herbſt
Pauline de Vigny [5]	(Vielleicht Aubertin)	ſ. fr.	ſ. gr.	z. g.	Herbſt
Pigeon [6]	Pigeon rouge	ſ. fr.	kl. od. mgr.	ſ. g.	Winter
Rambourg franc [7]	Rambourg d'été	fruchtb.	gr.	z. g.	Aug. Sept.
„ d'hiver		ſ. fr.	gr.	z. g.	Winter
Reine de Reinettes	Reinette de la Couronne	ſ. fr.	z. gr.	gut	Winter
Reinette de Caux [8]		fruchtb.	z. gr.	gut	Winter
„ de Canada		ſ. fr.	gr. u. ſ. gr.	g., ſ. g.	Winter
„ „ „ grise		ſ. fr.	gr. u. ſ. gr.	g., ſ. g.	Winter
„ de Cantorbéry [9]		ſ. fr.	ſ. gr.	z. g.	Herbſt
„ de Cussy [10]		ſ. fr.	kl.	ſ. g.	Winter
„ franche [11]		fruchtb.	mgr. u. kl.	ſ. g.	Winter
„ de Hollande	Reinette d'Anthésieux, Reinette parexcellence, Reinette Menoux	fruchtb.	z. gr.	ſ. g.	Wint.-Anf.
„ gris de Dieppedal		fruchtb.	kl. u. mgr.	gut	E. d. Wint.
„ „ de Granville [12]	Wird zu Troyes Canada gris genannt	ſ. fr.	gr.	gut	E. d. Hbſt.
„ „ de Thouin		ſ. fr.	mgr. u. z. gr.	gut	Winter

Varietäten mit Empfehlung,

worüber die Entſcheidung ausgeſetzt iſt.

Beauté de Kent.
Belle de Fleury, Varietät noch nicht im Handel, von Hrn. Deville zu Demi-Lune bei Lyon.
Belle d'Ecuiry, wie die vorſtehende.
Calville de Gravenstein.
Julien Flower.
Pigeon blanc (Duhamel).
Museau de lièvre, für Obſtgärten im mittäglichen Frankreich.
Malapias, ſehr große Frucht.
Orange Pippin.
Reinette d'Angleterre la grosse (Duhamel).
„ dorée (Duhamel).
„ grise (Duhamel); dieſer Schriftſteller ſchätzt ſie als einen der beſten Aepfel.
Violette des quatre goûts.

[1] Vortrefflich gekocht.
[2] Beſſer niedrigſtämmig.
[3] Beſſer niedrigſtämmig.
[4] Ebenſo.
[5] Ebenſo.
[6] Hochſtämmig.
[7] Vortrefflich gekocht.
[8] Vortrefflich gekocht.
[9] Beſſer niedrigſtämmig.
[10] Verbreitet im Departement Allier.
[11] Beſſer niedrigſtämmig in der Champagne und Normandie; zärtlich in der Gegend von Lyon.
[12] Vortrefflich gekocht.

Digitized by Google

Pfirsich.

Varietäten, vom Congreß aufgenommen.

Fortan gültige Namen.	Synonymen, die zu beseitigen sind.	Fruchtbarkeit.	Größe.	Qualität	Reifezeit.
Admirable	Grosse Admirable, Admirable sanguine	z. fr.	gr. u. s. gr.	z. g.	E. Sept.
Alexine Cherpin*)[1]	Noch nicht im Handel; gewonnen durch Hrn. Cherpin.	s. fr.	gr.	s. g.	E. Sept.
Belle Bausse	Viele schreiben Beauce	fruchtb.	gr.	gut	Sept.
„ „ de Doué		s. fr.	gr.	s. g.	Anf. Sept.
Belle de Vitry	Admirable tardive	fruchtb.	gr.	s. g.	Anf. Sept.
Bonouvrier[2]	Nach Einigen soll dieß die Chevreuse tardive des Duhamel sein	s. fr.	gr.	s. g.	E. Sept.
Bourdin	Bourdine, Narbonne, Royale	z. fr.	gr.	gut	E. Sept.
Brugnon violet musqué		fruchtb.	mgr.	gut	Sept.
„ Stanwick		s. fr.	mgr.	z. g.	E. Sept.
Chevreuse hâtive		fruchtb.	z. gr.	gut	E. Aug.
De Syrie[3]	Michal, de Tullins, Barral, d'Egypte	s. fr.	gr.	s. g.	E. Sept.
Gallande	Belle Garde, Noire de Montreuil	s. fr.	gr.	gut	E. Aug.
Grosse Mignonne hâtive	Mignonne (Duhamel), Grosse Mignonne (Duhamel), Veloutée (Merlet)	s. fr.	gr.	s. g.	Aug.
„ „ ordinaire		s. fr.	gr.	s. g.	E. Aug.
„ violette hâtive	Violette lisse	s. fr.	mgr.	s. g.	Aug. Sept.
Malte[4]	Belle de Paris	z. fr.	z. gr.	gut	Sept.
Magdeleine rouge	Magdeleine de Courson (Duhamel), Grosse Magdeleine	s. fr.	gr.	s. g.	Aug. Sept.
Nivette veloutée	Nivette	fruchtb.	gr.	s. g.	E. Sept.
Pavie rouge de Pomponne[5]	Pavie monstrueuse, Pavi Camu (Duhamel)	w. fr.	s. gr.	leidlich	Sept. Oct.
Petite Mignonne	Double de Troyes (Duhamel), Pêche de Troyes (Duhamel), Petite Magdeleine zu Lyon	fruchtb.	kl.	gut	Juli Aug.
Pourprée hâtive	Vineuse (Duhamel)	fruchtb.	gr.	gut	Aug.
Reine des Vergers[6]		fruchtb.	z. gr.	gut	Anf. Sept.
Teton de Venus		w. fr.	gr. u. s. gr.	z. g.	E. Sept.
Vineuse de Fromentin	Aus Amerika stammend	fruchtb.	gr.	s. g.	Sept.
Willermoz (Gaillard de Brignais[7]		s. fr.	gr.	s. g.	Aug. Sept.

Varietäten mit Empfehlung,

worüber die Entscheidung ausgesetzt ist.

A bec	Pêche à bec, zu Ecully (Rhône) gefunden. Sehr frühzeitig und sehr gut. Der Baum ist schwer zu leiten; die Blüthe bildet sich am äußersten Ende der Fruchtzweige; sehr oft werden sie unten kahl.
Admirable jaune	Abricotée, Pêche d'abricot.

[1] Sehr rothes Fleisch. Kommt ächt aus dem Kern.
[2] Von mäßig kräftigem Wachsthum.
[3] Paßt für Hochstämme; kommt echt aus dem Kern.
[4] Hochstämmig.
[5] Gegen Mittag. Beibehalten wegen ihrer Schönheit und späten Reife.
[6] Hochstämmig.
[7] Mittag und Morgen.

*) Da der Pfirsich Alexine Cherpin nicht auf dem Mutterbaum durch die pomologische Commission der Rhône geprüft worden, so ist später beschlossen worden, daß die endgültige Entscheidung noch bis zur nächsten Ernte ausgesetzt bleiben soll.

Digitized by Google

—	Alberge Rosanne	Grosse Pêche jaune tardive; übertrifft die Alberge jaune, von der sie eine Abart ist.
	Belle de Ferrière	Zu vergleichen mit Pêche à bec.
-	Souvenir de Java	Dieß ist ein rother Pfirsich von Amerika.
	Tessier	In einem Weinberge in der Umgegend von Lyon gefunden. Sehr zärtlicher Bau und wenig kräftig.

Die Mitglieder des Bureau:

Der Vice-Präsident

Hardy, der Vater,

von der Kaiserlichen und Central-Gartenbau-Gesellschaft zu Paris.

Der Vice-Sekretär

Constant Lesueur

vom Cercle pratique d'Horticulture der Unteren Seine, zu Rouen.

Der Präsident

Charles Baltet

von der Gartenbau-Gesellschaft der Aube, zu Troyes.

Der Sekretär

C. F. Willermoz

von der Kaiserlichen Gartenbau-Gesellschaft der Rhône, zu Ecully-lis-Lyon.

Der Präsident der Kaiserlichen Gartenbau-Gesellschaft der Rhone

Ed. Reveil.

Ueber die Einwirkungen der dießjährigen Witterung auf verschiedene Kernobstsorten.

(Schluß.)

Die dießjährige Witterung hat mir auch Gelegenheit gegeben, über die Entstehung und das Wesen der sogenannten Baumflecke an den Früchten eine Beobachtung zu machen, die ich hier mittheilen will, in der Hoffnung, daß sie vielleicht andere Obstfreunde zu weiteren Mittheilungen veranlaßt. — Von mehreren Pomologen wird dieser Baumflecke gar nicht gedacht, oder sie werden in den Beschreibungen der Früchte mit unter die Rostflecken begriffen. Ich verstehe aber, wie ich bereits in der vorliegenden Monatsschrift Jahrgang 1856 S. 317 und 319 erwähnt habe, unter Rost nur die auf der Haut der Aepfel oder Birnen erscheinenden graubraunen oder rostbraunen Ueberzüge, welche sich etwas rauh anfühlen, während die Baumflecke graubraune, schwärzliche oder völlig schwarze Flecke sind, die besonders in gewissen Jahren häufig erscheinen*). — Bis zur Mitte des August dieses Jahres hatten sich die Früchte in meinem Garten ganz frei von dergleichen Flecken erhalten und schon eine ziemliche Größe erreicht. Bald nachher bemerkte ich dergleichen Flecken zuerst auf der von Diel sogenannten „Langen

*) Anm. Mir scheint der Hauptunterschied zwischen beiden wohl der zu sein, daß der Rost die Oberhaut überdeckt, aber nicht verändert, die sogenannten Baumflecken aber in einer Umbildung der Oberhaut bestehen. Der Rost kann ohne Beschädigung der Epidermis abgeschabt werden, die Baumflecken nicht. **E. L.**

Digitized by Google

weißen Dechantsbirn", dann auch auf mehreren anderen Früchten mit feiner, empfindlicher Haut, auf welchen sie nach einem vorausgegangenen Regen, Anfangs ganz schwach grünlich-grau, dann immer schwärzlicher auftraten. Vor dem Regen durch Blätter ꝛc. geschützte Früchte blieben von den Flecken verschont. Zufälliger Weise bemerkte ich beim Abtrocknen naß gewordener Früchte, daß diese Flecken durch starkes Reiben sich verminderten, ja, wenn sie noch nicht sehr stark geworden, durch wiederholtes Benetzen und Abreiben gänzlich verschwanden. Es zeigte sich sehr deutlich, daß diese Flecken durch Thau oder Regentropfen (besonders wenn sich dabei die Temperatur bedeutend erniedrigt hatte) hervorgerufen wurden, und zwar nachdem die Haut der Früchte durch die Ausdehnung beim Wachsen immer feiner und empfänglicher für diese Einwirkungen geworden war, und daß dieselben im Anfang, wenn sie noch grau oder grünlich, grau und schwärzlich, durch Abreiben gleich zu vertilgen waren, was sich jedoch nicht mehr bewirken ließ, wenn sie einmal schwarz geworden waren, oder gar, wie dieß besonders bei der Bergamotte Soulers vorkam, sich diese schwarzen Flecke wieder mit einem röthlichen Kreis umgeben hatten. Man sollte sie also nicht Baumflecke, sondern Wasser- oder Regenflecke nennen. Bei einer mikroscopischen Untersuchung, die ich leider nicht anstellen kann, da es mir sowohl an dem nöthigen Apparate dazu, sowie an der erforderlichen Uebung in solchen Untersuchungen fehlt, dürften sich diese Flecke wohl als flechtenartige Gebilde herausstellen. Am häufigsten waren sie an der Langen weißen Dechantsbirn (Diel), an der Weißen Herbstbutterbirn, an der Bergamotte Soulers, der Herrmannsbirn, der Grumkower Herbstbirn, Graf Canals Winterbutterbirn ꝛc. zu bemerken, während andere Früchte, deren Haut anscheinend von derselben oder größerer Feinheit ist, z. B. Köstliche von Charneu, Marie Louise, Seckles Birne ꝛc., davon verschont blieben. — Bei Aepfeln kommen sie besonders bei dem Weißen Wintercalvill, bei Rambouilet, bei Wellington und selbst bei der Gelben Schafnase vor, während an dem Weißen italienischen Rosmarinapfel nichts zu bemerken war. Die Haut muß also dafür weniger empfindlich sein, oder es hängt dieß von den Stadien des Wachsthums ab, in denen sich die Frucht befindet, wenn sie der Regen ꝛc. trifft. — Diese Baumflecke sind, wie gedacht, in den pomologischen Beschreibungen gewöhnlich nicht erwähnt. So heißt es bei Diel VII. 59 von der Langen weißen Dechantsbirn bloß: „Die Punkte sind sehr fein, sehr häufig und gelbgrau (bei mir gelbbraun) von Farbe, womit sich noch an jeder Frucht feine gelbgraue Anflüge von Rost und Rostfiguren verbinden," und Dittrich sagt I. 658: „Die Punkte sind sehr fein, häufig und gelbgrau von Farbe, auch finden sich noch an jeder Frucht feine hellgraue Anflüge von Rost und Rostfiguren." — Es dürften sich aber diese Baumflecke, welche wahrscheinlich vom Klima mehr, als vom Boden, abhängig sind, doch vielleicht bei längerer Beobachtung geeignet sein, über die Angemessenheit der Sorte für ein gewisses Klima ꝛc. Andeutungen zu geben.

Was die Güte der Früchte anlangt, so machte sich auch hiebei recht bemerklich, wie nicht bloß Wärme, sondern auch Feuchtigkeit zur Vollkommenheit

Digitized by Google

der Früchte erforderlich ist. — In Uebereinstimmung mit dem vorstehend Angeführten ließ sich daher auch ein geringerer Grad von Güte an den Frühbirnen (besonders an den obengenannten, welchen noch Diel's Gelbgraue Rosenbirn und Muskirte Pomeranzenbirn hinzuzufügen) nicht verkennen, während etwas später reifende Früchte, die Frankenbirn, die Epinoweser späte Sommerbirn, die Sommer-Verleine, die Frühe Schweizer-Bergamotte, die Langstielige runde S.-Bergamotte, die Lange S.-Mundnetzbirn, ziemlich die frühere Güte erreichten. Auffallend unterschied sich dießmal die Rothe Einsiedlerin, welche sonst in Form, Farbe und Geschmack so viel Aehnlichkeit mit der Frankenbirne hatte, daß ich mich versucht fühlte, beide für einerlei Frucht zu halten, von derselben, indem sie in jeder Beziehung weit hinter derselben zurückblieb und auch in der Form bedeutend abwich. — In Ansehung der Herbstbirnen habe ich nur bei der Herbst-Coloma eine bedeutend geringere Güte wahrnehmen können. Sie blieb, sowohl in der Färbung, als auch in der Reifzeit, gegen andere Jahre sehr zurück, erreichte aber auch nur einen so geringen Grad der Güte, daß man kaum glauben konnte, ein und dieselbe Frucht vor sich zu haben. Sie wurde auf verschiedenen Bäumen weder butterhaft, noch aromatisch. Ebenso wurde auch die Kopertscher Fürstentafelbirn nach völliger Lagerreife (wahrscheinlich in Folge zu spät vollendeten Wachsthums) nicht so gut als sonst. Alle übrigen von mir erbauten, oben schon genannten Herbst- und Winterbirnen erhielten ihren bekannten Wohlgeschmack; vor allen Sylvester, Rothgraue Dechantsbirn, Prinzessin Marianne, Graue Herbstbutterbirn (Rother Isembart), Köstliche von Charneu, Alexander, Marie Louise ꝛc.

Was die Aepfel betrifft, so habe ich bei den von mir gebauten Frühäpfeln dasselbe bemerkt, wie bei den Frühbirnen. Sie waren bei Weitem nicht so gut, als in andern Jahren. Es ist bekannt, daß die Astrakan'schen Aepfel besonders dann wohlschmeckend werden, wenn heiße Tage und kalte Nächte mit einander wechseln, was in diesem Jahre freilich selten der Fall war. Aber auch der von diesen Früchten sehr abweichende, mehr reinettenartige, als Frühapfel besonders zu empfehlende Large yellow Bough war in diesem Jahr bei Weitem nicht so gut als sonst. Dasselbe war mit Fraas' weißem S.-Calvill der Fall. Uebrigens habe ich an den später (bis Ende Dec.) reif gewordenen Aepfeln keinen Unterschied in der Güte gegen andere Jahre bemerken können.

Da ich, wie schon oben erwähnt, in diesem Jahr, wie in andern vorhergehenden, die Obstfrüchte einer Sorte nie auf einmal abnahm, sondern immer die reif gewordenen nach und nach auspflückte (entrecueillir), wodurch man augenscheinlich weit mehr ausgewachsene, vollkommene Früchte erhält, als wenn man dieselben auf einmal abnimmt; so habe ich dabei, zumal da der Monat September und die erste Hälfte des October bei uns doch mehr Regen brachte, als dieß vorher der Fall war, auch wiederum die Bemerkung bestätigt gefunden: daß Früchte kurz vor der Reife am stärksten wachsen, und solche, welche in trockener Jahreszeit erwachsen sind, und kurz vor der gewöhnlichen Reifzeit noch Regen bekommen, nun zwar noch sehr stark wachsen, aber wenn sie dann nicht mehr lange

Digitized by Google

genug an dem Baum hängen bleiben können, weit roher und unschmackhafter bleiben, als die früher gepflückten. (Vergl. S. 13 1856 und S. 101 1857 dieser Monatsschrift.)

Hinsichtlich der Reifzeit kann ich nur sagen, daß sich bei mir auch dieses Jahr die Bemerkung bestätigte, daß in trockenen Jahren die Obstfrüchte, namentlich die Sommerfrüchte, später reifen als in feuchteren Jahren. Allerdings darf Sonnenschein und Wärme auch in diesen nicht fehlen.

Von neueren, noch wenig verbreiteten Sorten, welche sich bis jetzt bei mir empfehlenswerth zeigten und für richtig erkannt wurden, kann ich folgende nennen, und zwar von Aepfeln:

Sturmers Pippin (Down., Hogg, London Cat.), vortrefflicher später und langdauernder Tafel-A., sehr reichtragend; Non Such Park (Hogg, London Cat.), kleiner, aber sehr volltragender, dem Goldpepin ähnlicher, vortrefflicher Winter-Dessert-A.; Cornish Gilliflower, Cornwalliser Nelken-A. (Hogg, London Cat., Down.); Geiger's Prinzessin Auguste, Diel*), welche ich mit Ananas-Reinette Diel völlig gleich fand, sehr wohlschmeckend und gut tragend; Lar Gold-Reinette, welche ich aus Württemberg erhalten habe und noch nicht beschrieben zu sein scheint; Parker's grauer Peping (Diel), vortreffliche Frucht, die mit Diel's Grauer portugiesischer Reinette sehr viel Aehnlichkeit hat; Reinette écarlate, von Baumann in Bollwiller, dürfte mit Multhaupt's Carmin-Reinette Diel's einerlei sein, obschon sie noch weit schöner roth wird, trägt außerordentlich; Reinette Sechény (von Neustadt a. d. Hardt) und Blutrothe rheinische Reinette Diel's, beides sehr schöne und gute, auch reichlichtragende Früchte, erstere aber nicht von langer Dauer, und Hilliards gelber Rosmarin-A. aus Gotha, sehr guter wohltragender Apfel, welcher noch nicht beschrieben zu sein scheint.

Ferner von Birnen: Jean de Witt, Diel, jedenfalls zu den Colmar gehörig, zwar nicht groß, aber tragbar und sehr wohlschmeckend, bis Dezember ausdauernd; Beurré d'Aremberg (über die die Pomologen allerdings noch streitig sind); eine bedeutend große, blaß grünliche, nach dem Stiel stark zugespitzte, sehr gute Herbstbutterbirn. Erst nach öfterem Tragen wird sich entscheiden lassen, zu welcher der vielen Birnen, die diesen Namen tragen, die in Frage stehende gehört. — Sie hatte viel Aehnlichkeit mit der in diesem Jahre von Behrens zum ersten Mal tragenden Nouveau Poiteau (Bivort), welche ebenfalls der Berücksichtigung werth zu sein scheint. — Wegen Tragbarkeit, Güte und Schönheit ist die Kirchberger frühe Winterbirn (besser wohl Herbstbirn) zu empfehlen; dahingegen Fürstenzeller große Winterbirn, welche ich aus Goren und Seebach erhalten, zwar 16 Loth schwer, aber schon Anfangs November

*) Anm. der Red. Auch von Liegel erhielt ich die Ananas-Reinette unter diesem Namen; von Diel direct jedoch eine ganz andere Frucht, die ich nur nicht von solcher Güte fand, als er angibt. Ich habe sie auch noch von Dittrich und Bädiker, sah jedoch noch keine Frucht, die Vegetation aber ist nicht die der Ananas-Reinette. O.

Digitized by Google

reif und nur von sehr mittelmäßiger Güte wurde. — Wiederholt empfahl sich durch Schönheit und Güte Sommer-Verlaine (Diel), Golden Beurré of Bilboa, oder, wie Andere schreiben, Bilbao (Down.), zwei schöne und sehr gute späte Sommerbirnen; ferner Comte de Lamy (Marie Louise seconde oder Delcourt), wie sie Downing abbildet, eine vortreffliche Frucht, und Flotow's Colmar (von Herrn Superintendent Oberdieck so benannt), welche wegen außerordentlicher Tragbarkeit, Güte und langer Haltbarkeit (bis in das Frühjahr) und durch ihre vorzügliche Verwendung zu Compots, wenn sie je einmal nicht vollkommen butterhaft geworden sein sollte, alle Beachtung verdient. Endlich muß ich noch auf eine unter dem Namen Herbst-Goldbergamotte von Christ erhaltene späte Herbstbirn aufmerksam machen, die mit sehr großer Fruchtbarkeit große Güte (völlig butterhaftes Fleisch) und lange Dauer verbindet. Auch Ofen, eine bergamottartige, nicht ganz butterhafte Herbstbirn, welche Ende Oktober reift, verdient weitere Anbauversuche. — Ebenso glaube ich Elton Pear (London Cat.), welche ich aus Wien erhalten, als gute Herbstbirn empfehlen zu können.

Auf unserer Fruchtausstellung mußte man mit Vergnügen bemerken, daß viele der feineren Sorten von Aepfeln und Birnen schon ziemlich verbreitet sind, indem sie von verschiedenen Orten in sehr schönen Exemplaren eingesendet worden waren. Dieß gilt, namentlich was die Aepfel betrifft, von Kaiser Alexander, Gravensteiner, Wintergoldparmäne, Reinette Orleans, Spitals-Reinette ꝛc.; ferner von der Marie Louise (Dusq.), von der Alexander (Bose's späte Flaschenbirn, Diel), von Capiaumont, Napoleon, Diel's Butterbirn, Grumkower Herbstbirn, Coppert'scher fürstlichen Tafelbirn, Winter-Dechantsbirn und mehreren andern. — Bemerkenswerth waren auch dießmal die großen Exemplare von der Treser- oder Schafbirne (Mayer pom. fran. CVIII.), bis zu 2 Pfund schwer, welche von Herrn Preißler auf dem weißen Hirsch eingesendet worden waren, wenn schon diese sehr tragbare Sorte nur eine Kochbirne ist. — Ebenso zeichneten sich die von mehreren Orten eingesendeten Alexanderäpfel durch Größe und Schönheit aus.

Als Identitäten stellten sich in diesem Jahre bei mir heraus: Gelbe österreichische National-Reinette (Schmidberger), Pariser Rambour-Reinette, Windsor-Reinette, Große englische Reinette, Weiße antillische Reinette, aber keineswegs gleich mit der sehr zu empfehlenden Großen grauen Herbst-Reinette (Christ's), noch weniger mit dessen Pracht-Reinette, wie ich solche aus Kronberg erhalten habe*). — Zweifelhaft blieb es, ob der Kaiser Alexander-Apfel, welcher, wie schon erwähnt, sehr stark vertreten war, mit Gloria mundi einerlei sei, wie dieß von den meisten anwesenden Pomologen und Gärtnern angenommen wurde. Es zeigte sich hier

*) Diese Sorte erhielt ich gleichfalls von dem Herrn Verfasser und trug sie mir 1857 vollkommene, schöne Früchte, die ich für die Reinette von Breda halte, und auch Lucas dafür ansah. Die Oesterreichische National-Reinette habe ich schon 1852 und 1853 = Pariser Rambour-Reinetten gefunden. D.

Digitized by Google

recht deutlich, wie schwierig oft die Feststellung der Identität ist, indem man nicht nur von der Richtigkeit der einen, sondern auch von der Richtigkeit der andern Sorte überzeugt sein muß, und es keineswegs genügen kann, daß man die Sorte unter diesem und jenem Namen erhalten hat. Was ich früher unter Gloria mundi erhielt, war völlig gleich mit Alexander- und Christ's Wunderapfel, wie ich dieß auch S. 468 der agronom. Zeitung Jahrg. 1856 angegeben habe. Downing führt jedoch beide Sorten als verschiedene auf (ebenso wie Hogg in (London Cat.). Seine Abbildung und Beschreibung weichen aber so wenig von einander ab, daß ich auch diese Früchte als identisch glaubte annehmen zu dürfen. Sie unterscheiden sich in der Hauptsache nur dadurch, daß der Alexander nach dem Kelch etwas spitzer zuläuft, während Gloria mundi etwas breiter ist; ferner daß Alexander mehr roth gefärbt ist, während Gloria mundi nur einen leichten Anflug von Röthe haben soll. Hogg behauptet, daß Gloria mundi mit unserem Hausmütterchen, wie dasselbe im deutschen Gartenmagazin II. A. 29 abgebildet ist, einerlei sei. — Unter meinen dießjährigen Aepfeln befindet sich nun auch ein Apfel, den ich in Pfropfreisern von Booth unter dem Namen Gloria mundi erhalten habe. Dieser Apfel weicht freilich in vielen Stücken vom Alexander ab, und nähert sich sehr der angeführten Beschreibung des Gloria mundi. Da es jedoch die erste Frucht ist und der Apfel noch nicht seine völlige Reife erhalten hat, so muß ich mir vorbehalten, nach weiteren Früchten die Ergebnisse mitzutheilen. — Was die Birnen betrifft, so glaube ich folgende Sorten als einerlei, nur mit verschiedenen Namen belegt, erkannt zu haben, nämlich: Pariselle, Fondante Pariselle (von Herrn v. Berlepsch auf Seebach) = Diel's Regentin, Colmar Souverain, eine bekannte vortreffliche Frucht, die bei mir nur nicht so stark tragen will, als zu wünschen wäre; ferner Spreuw (sehr gute Frucht) = Coloma's Winterbutterbirn, Winter-Nelis, Bonne de malines; Poire Neil = Comperette; Noisette's Große englische Butterbirn = Beurré d'Amanlis; Josephine de France (von Aehrenthal und Hohenheim) = Jaminette (Diel), eine wegen Größe und Güte zu weiteren Anbauversuchen sehr zu empfehlende Birne; Liegel's W.-Dechantsbirne*), Graf Sternberg's Butterbirn, Poire unique musqué (aus Mähren), Coloma's köstliche Winterbirn = Copertscher fürstliche Tafelbirn.

*) Anm. d. Red. In dem Namen Liegel's Winter-Dechantsbirn findet vielleicht eine Irrung, bei dem was der Herr Verfasser so erhielt, statt, und sollte es heißen Liegel's Winterbutterbirn. Als Liegel's Dechantsbirn (ohne Beisatz Winter) habe ich mehrmals die holzfarbige Butterbirn erhalten und erkennt Herr Dr. Liegel selbst diese Identität an. Uebrigens stimme ich dem genau forschenden Herrn Verfasser in den hier angegebenen Identitäten, so wie den übrigen am Schluß dieses Aufsatzes angegebenen Identitäten, nach meinen Erfahrungen, ganz bei, und habe z. B. auch schon von der Poire unique musqué, so wie von der Beurré d'Amanlis die hier angegebenen Identitäten angemerkt, war jedoch noch nicht so entschieden darüber, daß ich die Identität selbst schon irgendwo hätte angeben mögen. Ich mache auf das Zusammenstimmen unserer Beobachtungen deßhalb aufmerksam, weil daraus die Richtigkeit der statuirten Identitäten sich um so mehr ergibt. Nur unter Gloria mundi habe ich, wenigstens nach der Vegetation, den Kaiser Alexander nicht gesucht, bin aber über diese Sorte, von der ich nach der Vegetation vielleicht drei

Digitized by Google

Sehr erfreulich war es auch, viele edle Sorten Aepfel und Birnen in schönen Exemplaren, von Herrn Gärtner Seyderhelm in Freiberg (1260 Fuß Meereshöhe) und von Herrn Cantor Schneider in Bebritzsch bei Freiberg erbaut, auf der Ausstellung zu sehen; deßgleichen von Herrn Pastor Hering in Alt-Gersdorf bei Herrnhut den Himbeerapfel, und von Herrn Pastor Köhler in Johnsbach bei Glashütte (1556 F. Meereshöhe) am Spalier gezogene Pfirschen, dann Forellenbirnen, Copertscher fürstliche Tafelbirnen, den Würzapfel u. A. vom Hochstamm. — Ebenso war ein Sortiment Aepfel vom Rittergut Luisengrün bei Lehesten, unweit des Thüringer Waldes gelegen, eingegangen, unter welchen Großer rother Herbst-Faros, Mayer's deutscher Schlotterapfel ꝛc. zu bemerken gewesen.

v. Flotow.

Eine kleine Polemik zur Monatsschrift vom Jahre 1857, Seite 130 u. ff.

(Nach Zulaß der kostbaren Zeit flüchtig und sine ira!)

Es ist ein sehr großer Unterschied zwischen Theorie und Praxis! — Wer die Obstzucht bloß nach theoretischen Grundsätzen zu betreiben anfängt, stößt auf unzählige Anstände, und weil ihm eine richtige praktische Nachhilfe ganz fremd ist, so ist er durch häufiges Mißrathen seiner Pflanzung der Betrogene, und er verliert sofort durch die unnütz vergeudeten oft sehr bedeutenden Geldsummen jede weitere Lust zur Fortsetzung seines Unternehmens.

Nach einer bis jetzt noch häufig vorherrschenden Theorie wird ausnahmsweise das Veredeln der Kirschbäume möglichst zeitlich im Frühjahre, so lange nämlich die Winterfeuchtigkeit im Boden noch vorherrscht, vorgenommen. Ich copulirte aber mit gänzlicher Uebergehung dieser Theorie eine sehr große Anzahl von Kirschenwildlingen gerade in dem ungewöhnlich heißen Jahrgange 1857 erst zu Ende Mai, wo die Winterfeuchtigkeit sicher schon längst aus dem Boden gewichen war, und erlebte so glänzende Resultate, daß ich zuversichtlich durch Fortsetzung dieser verkehrten Manipulation in der nächsten Zeitfolge zu einer der wichtigsten Reformen in meinem Veredlungs-Geschäfte — selbst mit Beschränkung der bisher so beliebten Copulation in warmer Stube — gelangen dürfte.

Durch ein spielend leichtes Umpflanzen oder Piquiren meiner Baumpflänzlinge in ihrer zartesten Jugend, nämlich nach ihrer Emporkeimung im Mai,

---

verschiedene Sorten habe, mit meinen Forschungen noch ganz zurück, da ich Früchte noch nicht sah. In Gotha fand sich als Gloria mundi ein großer Rambour, welcher der Kaiser Alexander nicht war. Es finden aber vielleicht gerade bei Gloria mundi manche Irrungen statt, und gehen wohl ganz verschiedene Sorten unter diesem Namen, so daß es sehr wohl sein kann, daß der Herr Verfasser ganz richtig gesehen hat, zumal aus Merveille du monde, welchen Namen Christ bei seinem Wunderapfel angibt, leicht Gloria mundi gemacht werden konnte. O.

Digitized by Google

bin ich vollends Herr ihres Wachsthums. Piquire ich sie in 6 Zoll abstehende Reihen, und in diesen Reihen selbst etwa 2—3 Zoll weit von einander, dann werden sie zum Herbste desselben Jahres federkielstark und sind somit bei ihrem schön geregelten Wurzelvermögen zu meiner Zimmercopulation im nächsten Frühjahre am geeignetsten; in 12 Zoll entfernten Reihen werden sie bedeutend stärker, in 24—30 Zoll abstehenden oder baumschulgerechten Reihen aber sogar fingersstark und verhältnißmäßig hoch. Aus einer ähnlichen letzterwähnten Pflanzung verkaufte ich eines Frühjahrs einjährige 4—5 Fuß hohe Kirschensämlinge, die gleich in die Alleen zum Bleiben verpflanzt wurden, und bis zum Herbste nach der Auspflanzung — daher als zweijährige Sämlinge — die schönsten Kronen in geeigneter Höhe entwickelt hatten. Welch ein wesentlicher Vortheil, wenn ich sogestaltig um viele Jahre früher zum gewünschten Ziele gelangen kann! —

Hätten die Pomologen vor etwa 20 Jahren die Schlehdornen-Unterlagen wegen ihrer häufigen Wurzelausläufer, die doch bei der Krieche und allen anderen Pflaumengattungen in ganz gleichem Maße vorherrschen, nicht so angefeindet und aus den Baumschulen ausgemerzt, so hätten sie schon längst wie ich eine Unzahl der gesündesten und tragbarsten Pfirsichbäume herangebildet*). Zwar wollen dießfalls laut Frauendorfer Blätter vom 2. Oktober 1847 Nr. 39 die Franzosen seit drei Jahren wieder unsere Lehrmeister werden; allein sie kommen zu spät, indem ich schon über 25 Jahre mit unzähligen Schlehdornenunterlagen bei Pfirsichen, Mandeln, Aprikosen und Pflaumen auf das Eifrigste prakticire!—

Hätte Burkhardt meine Praxis gehabt, so hätte er wohl seine mühsam gesammelten und in der Pomona vom 7. Februar 1854 angedeuteten 141 Haselnußsorten in's Unendliche vermehren können; und dieses schätzbare Sortiment wäre hoffentlich nicht mit seinem Tode zum größten Theile verloren gegangen! —

Und so könnte es aus meiner vielseitigen Praxis wahrlich noch lange fortgesetzt und manches Ei des Kolumbus aufgetischt werden! — Doch davon ein andermal mehr! —

Die Praxis ist die Hauptsache, und nach ihr muß erst die naturgemäße und wohlthuende Theorie geregelt werden. Was nützt eine Theorie, die mit der Praxis, wie es in meiner Baumschule schon mehrmals sich zutrug, im Widerspruche steht? — Hier dürfte verglichen werden die in dieser Monatsschrift vom Jahre 1857 S. 325—327 besprochene plausible Theorie bezüglich des Beschneidens der Kernobstbäume, dann Seite 143 bezüglich der Beibelassung der Blätter beim Umpflanzen der Bäume in der absteigenden Vegetation, worüber ich schon vor Kurzem einen eigenen Aufsatz für die Monatsschrift eingesendet habe.

Hier sei es mir abermals erlaubt, aus George Greenwood noch nachstehende Bemerkungen anzuführen:

„Wenn der Saft heraufgestiegen ist, glaubt man, daß er in den Blättern „verarbeitet wird, und daß er im Hinabsteigen zwischen dem Holze und der Rinde

*) Vergleiche dagegen Monatsschrift 1857, Januarheft. D. R.

Digitized by Google

„die jährlichen Ringe von neuem Holze oder Alburnum um die Aeste der Stämme „und die Wurzeln herum ablege und auch das neue Wachsthum der Wurzeln in „die Länge befördere.“

„Einem Experimente von Hales zu Folge, welches seit der Zeit von Anderen „als richtig anerkannt worden, steigt der Saft mit einer Kraft hinauf, welche stark „genug ist, den Druck einer Wassersäule von doppelter Höhe, als die ein gewöhn„liches Orhoftfaß (3 Eimer) sprengen würde, zu ertragen. Und wir sehen, daß er „zu wunderbarer Höhe emporsteigt; doch wissen wir nicht, wie oft oder woher er „zuerst eingesogen wird, und kennen nicht einmal den Mechanismus, d. h. die „Ursachen und Gesetze, nach welchen er hinaufgetrieben wird.“

„Wir sehen das wunderbare und allgemeine System der Wesenverwandlung, „welches uns in der Pflanzenwelt umgibt (?), und doch wissen wir nicht allein „nichts von dem chemischen Prozesse, der sie bewirkt — welcher aus eingesogenen „Feuchtigkeiten und Gasen all die verschiedenen Arten von Holz, Rinde, Blätter, „Blüthe, Geruch, Frucht, Samen u. s. w. in diesem köstlichen Reiche bildet — „sondern wissen sogar nicht, in welchem Theile der Pflanze diese Verarbeitung Statt „findet, oder von welchem Theile der Pflanze dieses neue Wachsthum ausgeht.“

Das nicht minder beachtenswerthe Raisonnement dieses Greenwood, betreffend die Funktionen der Blätter, die Bildung der neuen Holzlagen durch die Knospen, des Cambiums und des Saftzuges selbst durch's alte Holz und Mark würde mich zu weit führen. Doch dürfte das Nachlesen auf Seite 15 u. ff., dann das Combiniren mit der eigenen häufigen Praxis und den theoretischen Ansichten Anderer trotz des Umstandes, daß seit dem Jahre 1844, wo Greenwood's Schrift „der Baumheber“ im Drucke erschien, die Wissenschaft bereits mit Riesenschritten vorgeschritten ist, immerhin beachtenswerth erscheinen. Daß bei allen diesen Riesenschritten noch nicht Alles erschöpft und noch sehr Vieles zu ergründen ist, leuchtet schon theilweise aus den in dieser Monatsschrift 1857 S. 148 vom Herrn Dr. Rudolphi ganz in meinem Sinne entwickelten gewichtigen Ansichten über die Ernährungstheorie der Pflanzen.

Doch nun zur Sache! — Schon aus meinem am 11. März 1856 gehaltenen und in diese Monatsschrift vom Jahre 1856 S. 439 u. ff. aufgenommenen Vortrage erhellt ganz deutlich, daß ich nur die bei den böhmischen Landwirthen ausschließend übliche Baumverpflanzung nach den Winterfrösten im Frühjahre, nicht aber auch das Umpflanzen in der sinkenden, noch weniger aber in der aufsteigenden Vegetation verstanden habe. Bei leidenschaftsloser Auffassung des Gegenstandes dürften daher die theoretischen Nachweisungen und Eintheilungen des Herrn Rödelius von selber entfallen.

Ebenso sind seine auf der Seite 137 angeführten Worte: „Erst sagt Greenwood: „Die jungen, unreifen Wurzeln sind nutzlos,“ — und Schamal setzt hinzu „Drum schonungslos weg mit ihnen u. s. w.“ — aus mehreren Sätzen herausgerissen und durch Verwechselung der Begriffe zwischen stärkeren holzigen und Haarwurzeln offenbar ganz verdreht; denn aus den von mir angeführten Worten

Digitized by Google

des Greenwood wird sicherlich jeder unpraktische*) Leser den eigentlichen Sinn gleich herausfinden: daß nämlich die unreifen Wurzelenden (Wurzelhauben oder [?] Wurzelschwämmchen) in der Art nutzlos sind, daß sie für den Augenblick, nämlich in ihrer noch unentwickelten, krautartigen, zarten Beschaffenheit dem Baume keine Nahrung zuführen können, sondern gegentheilig vom Baume selbst noch, wie die Kinder von ihren Eltern, ernährt werden müssen, damit sie sonach in ihrem kräftigeren Alter die wahren Quellen der Lebensthätigkeit werden. Die Sache wird noch anschaulicher, wenn ich — ob zwar rein zum Ueberflusse und nur für Diejenigen, die absichtlich zwischen den Zeilen Ungereimtheiten suchen — meinen von jedem unpraktischen*) Leser leicht faßlichen Satz nur mit wenigen Worten anders formulire und zwar:

„Beim Weiterverpflanzen nach den Winterfrösten im Frühjahre werden an „jedem aus der Baumschule möglichst sorgfältig herausgehobenen Baume die sämmt„lichen gerissenen oder anderweitig stark beschädigten Wurzeln bis an die gesunde „Stelle glatt hinweggeschnitten und so die unreifen Wurzelenden fast durchgehends „— nicht absichtlich oder schonungslos, sondern nur nothgedrungen — wie „es alle Baumpflanzer sicherlich auch thun, beseitigt. Wurden hiebei jedoch ein„zelne Wurzeln ihrer ganzen Länge nach ganz unbeschädigt herausgezogen, so wird „selbstverständlich an denselben gar nichts geschnitten, und die Wurzelhauben bleiben „daher ganz unverletzt."

Nun möchte ich aber gerne jenen Baumpflanzer sehen, der bei seiner größten Vorsicht im Stande wäre, mehrere oder wohl gar viele Bäume sammt ihren sämmtlichen weitlaufenden Wurzeln bis auf ihre unreifen Enden ganz unverletzt aus der Baumschule herauszuheben, ohne das Zurückschneiden nöthig zu haben! — Vergl. das Glattschneiden der beschädigten Wurzeln auf Seite 132.

Von einer ganz anderen Beschaffenheit sind die Haar- oder Faserwurzeln, deren naturgemäße Nothwendigkeit allerdings ebenso, wie jene der Haare am Kopfe, in der Nase und in den Ohren angenommen werden muß**). Die Natur erzeugt nichts Zweckloses. Weil ich jedoch an sehr vielen in der Baumschule herausgehobenen Bäumen zufällig häufige, gegentheilig aber an sehr vielen nur wenige oder gar keine Haarwurzeln wahrgenommen hatte, so fand ich mich eben hiedurch veranlaßt, sie stets als bloßes Produkt einer besonderen Bodenbeschaffenheit — daher bloß für diese Bodenbeschaffenheit in gewisser Beziehung und nicht absolut nothwendig — zu halten, und es kann mir bis jetzt noch nicht einleuchten, warum ich auf deren Erhaltung, da sie doch bekanntermaßen gleichartig wie die Haare ungemein leicht sich regeneriren, einen überspannt großen Werth legen und sie als vermeintlich unbedingt nothwendige Ernährungsorgane gelegenheitlich des Umpflanzens der Bäume mit der fast allgemein üblichen Aengstlichkeit schonen sollte? —

*) Dieses soll vielleicht „unpartheiisch" heißen? L.

**) Wie Herr Schamal hier Haarwurzeln von den seiner Ansicht nach entbehrlichen Wurzelspitzen so scharf unterscheidet, ist mir nicht erklärlich; die letzteren gehen ja sehr bald und allmählig in erstere über. L.

Digitized by Google

Wenn die (S. 140) für Pflanzungen in der nächsten Umgegend angedeutete zeitraubende und kostspielige Bedeckung der ausgehobenen Stämmchen mit feuchten Baſtmatten zur möglichſten Schonung der Haarwurzeln, die doch nachträglich während der Pflanzung durch jedes Steinchen und jede Hand voll Erde gar leicht gequetſcht und gerissen werden, unbedingt nothwendig wäre, so müßten wohl die Baumſendungen in weitere Gegenden, wo jedenfalls die Abnehmer mit untauglicher Waare ſchonungslos bedient würden, ganz aufgegeben werden. Und doch iſt das Gegentheil offenkundig, indem ſelbſt nach Rußland und Amerika Bäume, die dort erfahrungsgemäß ſehr gut an- und fortwachſen, verſendet werden.

Weil ich es mir nun nach dem Vorbeſagten bei meiner mehr als 25jährigen Praxis beikommen ließ, die Haarwurzeln, wenn ſie mir beim Beſchneiden zuweilen hinderlich ſind, gar nicht zu beachten, ſondern ohne beſondere Vorſicht herauszuſchneiden, ſo wird mir dieß — freilich bloß vom theoretiſchen Standpunkte her — zu einer großen Sünde angerechnet, und dennoch konnte im Obſtbaumſchnitt von Hardy, Leipzig 1855, S. 10, etwas Aehnliches, weil er überzeugt iſt, daß derlei Wurzeln gleich nach wenigen Minuten austrocknen, immerhin anſtandslos ſagen*).

Daß ich übrigens mit Uebergehung der gegen mich angeführten Theorien dennoch nicht die Haarwurzeln, ſondern hauptſächlich die ſtärkeren, holzigen Wurzeln als unbedingt nothwendige Ernährungsorgane beim Umpflanzen der Bäume erachte, iſt eine unverwehrte, obwohl vielleicht ſelbſtgefällige oder gar eigenſinnige Anſichtsſache; ich will jedoch gerne dieſe Anſicht gänzlich ändern, ſobald ich mich durch fortgeſetzte Vergleichung meiner Praxis mit dieſen Theorien offenbar von dem Gegentheile werde überzeugt haben. Bis dahin ſei es mir vorläufig erlaubt, nachſtehende Reflexionen darzulegen:

1) Wenn (S. 141) eine Sonnenblume täglich 1¼ Pfd. Waſſer ausdünſtet, ſo muß ein mittelmäßig erwachſener Obſtbaum täglich wenigſtens einen Centner Waſſer ausdünſten. Eine ſo großartige Ausdünſtung iſt wohl durch die unzähligen breiten Baumblätter und durch die in denſelben befindlichen unzähligen Spaltöffnungen leicht denkbar; allein wie ſoll täglich ebenſo viel Waſſer dem Baume durch ſeine Wurzeln wieder zurückgeführt werden? — Nach Herrn Dr. Rudolphi (S. 147) ſteigt der Saft von Zelle zu Zelle, und er iſt in jeder neuen Zelle dem umbildenden chemiſchen Proceſſe unterworfen. Sollte nun bei einem ſolchen jedenfalls langſamen**) Steigen des Saftes dieſes großartige Geſchäft den ganz zarten Haarwurzeln und den kleinen, gerade nicht ſo zahlreichen Wurzelhauben allein obliegen, ſo iſt es wohl zuläſſig, aber für mich unbegreiflich! — Continuirliche Röhren, die in den Haarwurzeln vielleicht Strohhalm ſtark ſein müßten, um täglich einen Centner

*) Hardy ſagt bloß, daß beim Pflanzen die vertrockneten Faſerwurzeln wegzuſchneiden ſind, damit ſich an dieſer Stelle neue bilden. L.

**) Warum jedenfalls langſamen Steigen? Die Mittheilung der Säfte von Zelle zu Zelle erfolgt ſogar ſehr raſch. L.

Digitized by Google

Waſſer hinaufzuleiten, ſind in den Wurzelgefäſſen nicht. Ich kann daher nach Greenwood anſtandslos annehmen, daß die ſämmtlichen Wurzeln durch ihre ganzen äußeren, in ziemlicher Ausdehnung mit der feuchten Erde in Berührung ſtehenden Flächen die Nahrung einſaugen und dem Stamme zuführen*). Sollten hiezu auch die Wurzelhauben (?) und die oft ziemlich häufigen Haarwurzeln ihr allenfälliges Scherflein beitragen, was immerbin gegen die Anſicht des Greenwood angenommen werden kann, ſo erſcheint das langſame Aufſteigen einer ſo großen Maſſe wenigſtens begreiflich. Welch ein großes Feld für Forſchungen bezüglich der eigentlichen Ernährungstheorie der Pflanzen liegt noch vor uns! —

2) Der vorerwähnte Greenwood'ſche Grundſatz wird auch ſo ziemlich in der Praxis beobachtet; denn man düngt gewöhnlich nur die Wagenrad großen Baumſcheiben, unter denen ſich offenbar nur die ſtärkſten Wurzeln befinden. Warum gräbt man nicht weiter und tiefer vom Baume, um ſo den Dünger ganz in die Nähe der weit tiefer auslaufenden Vegetationspunkte, nämlich bis zu den jüngſten ganz farbloſen oder gelblich gefärbten Enden der Wurzeln zu bringen**)? —

3) Bei einem aus der Baumſchule herausgehobenen Baume, der nach vorläufiger Zurichtung ſowohl an ſeinem unterirdiſchen als oberirdiſchen Theile umgeſetzt worden iſt, verhält es ſich etwas anders. Weil derſelbe an ſeinen durch das Herausgraben gewöhnlich beſchädigten Wurzeln, an denen ich mit freiem Auge(!) niemals einen Korküberzug bemerken konnte, verhältnißmäßig eingeſtutzt wurde, ſo haben die übrig gebliebenen äußeren Wurzelflächen das Vermögen, eine hinreichende Menge von Flüſſigkeit, wie früher in der Baumſchule, in den Stamm zu leiten, auch theilweiſe verloren. Es muß daher auch dieſer Stamm verhältnißmäßig eingekürzt werden, damit wenigſtens eine mäßige Bewegung oder Strömung des Saftes ſtattfinden könne, und zwar nach aufwärts, um die Blätteraugen zu kräftigen, nach abwärts aber, um den Callus an den geſchnittenen Wurzelflächen zu bilden.

Wenn angenommen wird, daß die Wurzeln der umgepflanzten Bäume und die Stecklinge nur an den abgeſchnittenen Enden abſorbiren, ſo hält Greenwood dieſe Theorie immerhin für möglich, die entgegengeſetzte aber für höchſt wahrſcheinlich. Ich habe beim Umpflanzen mehrmals an den Baumwurzeln die ſämmtlichen Schnittflächen mit Baumwachs überzogen, und die Bäume ſind dennoch ſehr gut fortgekommen.

Die vorbeſagte ſchwache Saftſtrömung dauert durch längere Zeit. Sobald aber aus dem Callus neue Wurzeln und aus den Augen friſche Blätter ſich zu entwickeln angefangen haben, dann tritt auch nach und nach eine ſtärkere Saftſtrömung ein, und das Fortkommen eines ſolchen Baumes iſt geſichert.

4) Nach den Andeutungen Greenwood's hatte ich längere Triebe vom Johan-

*) Das heißt mit anderen Worten, die Forſchungen aller neueren Phyſiologen und Anatomen ſind nichts gegen Greenwood. L.

**) Iſt es Herrn Schamal in ſeiner ausgedehnten Praxis nicht oft begegnet, daß er da, wo die düngenden Subſtanzen hingebracht wurden, aus den alten Wurzeln viele Faſerwurzeln hervorgewachſen fand? L.

Digitized by Google

nisbeerstrauch in die Erde, bogenförmig nach abwärts dergestalt eingepflanzt, daß nur die beiden Enden frei oberhalb der Erde zu stehen kamen, und aus jedem solchen nach dem Herausheben im nächstfolgenden Herbste getheilten Triebe zwei schön bewurzelte Johannisbeersetzlinge erhalten. Hier konnte nun ursprünglich die Ernährung offenbar nicht durch die Wurzeln oder den Callus an den Schnittflächen — weil beide nicht vorhanden waren — sondern ausschließend nur durch die äußeren grünen Flächen des nach abwärts gebogenen, daher mit der feuchten Erde in Berührung gebrachten Triebes erfolgt sein.

Hieraus ist nun auch klar, daß die Schnittlinge aller Johannis-, Stachelbeer- und sonstigen ähnlichen Sträucher ganz gleichartig nur durch die grünen, in die feuchte Erde gesteckten Theile ihre ursprüngliche Nahrung bekommen. Für die Richtigkeit dieser Ansicht zeugt der bei mir häufig wahrgenommene Umstand, daß an vielen Johannis- und Stachelbeersetzlingen gleich nach der Auspflanzung die unteren Enden nach und nach so eingetrocknet und später verfault sind, daß nur aus den höheren, jedoch noch mit der feuchten Erde in Berührung gebliebenen Theilen dennoch eine schwache Bewurzelung erfolgen konnte.

Hierin dürfte auch die in der Pomona vom Jahre 1854 Nr. 3 u. 4 beschriebene*) Vermehrung der Obstbäume durch umgekehrt gebogene und mit ihren beiden Enden in die Erde eingepflanzten Stecklinge ihre volle theoretische Begründung finden.

Was nun das von mir angedeutete Einstutzen des oberirdischen Theiles der Bäume bei deren Umpflanzung nach den Winterfrösten im Frühjahre betrifft, so glaube ich doch wahrlich nichts Ungereimtes, sondern vielmehr Nachahmenswerthes gesagt zu haben. Ueberhaupt war das gleichbesagte Einstutzen des oberen Theiles die Haupttendenz meines Vortrages, und ich will bezüglich des unteren Theiles die Schonung der Haarwurzeln nach der bisherigen Gepflogenheit jedem Baumpflanzer, der meine Ansicht verwerfen will, gerne freistellen.

Uebrigens ist mir dießfalls doch schon eine theilweise Anerkennung zugekommen, indem laut Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königl. Preußischen Staaten, 2. Lieferung, Berlin 1857 S. 193, Herr Gutsbesitzer v. Türk auf Türkshof bei Potsdam meinen Vortrag ganz in meinem Sinne aufgefaßt, praktisch geprüft und höchst wohlwollend begutachtet hat, daher ich hiefür meinen wärmsten Dank gütigst entgegenzunehmen bitte.

Zur Vermeidung aller Weitwendigkeiten möge nur noch bemerkt werden, daß ich mit meinem angeflochtenen Vortrage durchaus nicht als Lehrmeister auftreten wollte, daß es mir aber dermal dennoch Vergnügen mache, diese kleine Debatte ganz unabsichtlich provocirt zu haben, indem vielleicht erst jetzt der am Schlusse meines besagten Vortrages ausgesprochene, in die Monatsschrift aber nicht aufgenommene Wunsch: „Damit alle Systematiker über diesen für die Landescultur so „wichtigen Gegenstand sich bald einigen und hiernach die allgemeine Belehrung

*) Aber fast ganz erfolglose Vermehrung. L.

Digitized by Google

„aller minder erfahrenen Obstbaumpflanzer recht bald verwirklichen mögen" — in Erfüllung kommen dürfte.

Der Anfang ist schon gemacht. Möge nur noch fleißig — aber thunlichst mehr in praktischen Forschungen — fortgefahren werden! — Dann dürfte diese allgemeine Belehrung und mit ihr eine sichere Theorie, der auch ich entgegensehe, nicht lange ausbleiben! — Hardy selbst spricht auf der ersten Seite seines Vorwortes zum Obstbaumschnitt die Ueberzeugung aus, daß eine durch und durch praktische Wissenschaft sich nur durch Experimentiren und Belehrung durch Thatsachen als praktischen Unterricht vollständig erlernen lasse, und auf S. 100 nennt er den M. A. Lepère in Montreuil einen großen Praktiker. Wie schätzbar sind übrigens nebst unzähligen anderen z. B. jene praktischen Versuche und Erfahrungen, die in dieser Monatsschrift vom Jahre 1857 S. 150, 261, 263, 310—314 angedeutet erscheinen; allein welch ein weiter Weg liegt noch vor uns, bevor wir zur sicheren theoretischen Constatirung derselben gelangen! — Leider wird gerade bei uns in der Neuzeit die Theorie und das Systemwesen auf Kosten der Praxis ungemein bevorzugt*)! —

Aus M. A. Du Breuil, Berlin 1847, ist deutlich zu ersehen, daß die Franzosen seit jeher sowohl den praktischen als theoretischen Obstbau mit ganz gleicher Vorliebe betrieben hatten. Eben deßhalb sind sie so weit vor uns.

Bei mir, der ich zu schwankenden theoretischen Grübleréien bisher durchaus keine Zeit hatte, war der praktische Obstbau stets die Hauptsache. Durch rastlose, auf chemische Procedur basirte, nicht selten von den schmerzhaftesten Geldverlusten begleitete Versuche**) in einem ganz ungeschlachten Boden habe ich diesen praktischen Theil nach allen nur denkbaren Richtungen so weit und so lehrreich verfolgt, daß ich — falls mich meine vielleicht stark überschätzte Selbstgefälligkeit nicht wesentlich täuscht — schon jetzt mich rühmen dürfte, die Franzosen in manchen praktischen Fertigkeiten, namentlich in der Behandlung des Obstsamens, dann in der Cultivirung und fabrikartigen Veredlung der Baumstämmchen bedeutend eingeholt, ja vielleicht theilweise auch schon überflügelt zu haben.

Der Wille bei mir ist gut, und habe ich bisher noch in vielen Ansichten gefehlt, so werde ich — Anderen das letzte Wort gerne überlassend — voll Wißbegierde jeder durchgreifenden***) Berichtigung meiner bisherigen Greenwood'schen Tendenzen sehnsuchtsvoll entgegenharren mit dem herzlichsten Zurufe: Petimus hanc veniam, dabimusque vicissim! —

Jungbunzlau, am 1. Januar 1858.

Joh. Schamal.

---

*) Ich sollte meinen, unsere pomologische Monatsschrift beweise das Gegentheil. L.

**) Ein Versuch ist eine Frage, das Resultat die Antwort. Geschieht die Frage mit unpartheiischer Berücksichtigung der Lehren der Wissenschaft und der seitherigen Forschungen, so werden große Geldverluste, Folgen unrichtiger Fragen, nur höchst selten eintreten. L.

***) Wem jene Berichtigungen von Dr. Rudolphi, Rödelius und die nach Schacht und Regel von mir gegebenen noch nicht genügten, und wer sie noch durchgreifender will, wird wohl zunächst sie sich im Monde suchen müssen. L.

Digitized by Google

Einige nachträgliche Bemerkungen zu dem vorstehenden Aufsatze des Herrn Schamal.

Von Oberdieck.

Die Redaction der Monatsschrift hat die vorstehende Entgegnung des als tüchtigen und glücklichen Praktikers bekannten Herrn Schamal in das Journal aufgenommen; indeß möchten wir doch, wenn etwa dieser Aufsatz noch weitere Conceptionen hervorrufen sollte, zugleich die freundliche Bitte vortragen, alle leicht verletzenden Wendungen und Ausdrücke, wie solche bei dieser Verhandlung von beiden Seiten, wenn auch ohne den Willen verletzen zu wollen, nicht ganz vermieden sind, beseitigen zu wollen. Es kann eine so schwierige Wissenschaft wie die, welche unser Journal vertritt, nur durch ein einträchtiges Zusammenwirken Vieler gefördert werden, wie solches bisher in der Monatsschrift sich dargelegt hat; und war es mir wohlthuend, daß einige Personen, ganz übereinstimmend mit den Eindrücken, die ich selbst empfangen hatte, mir äußerten, daß auch in Gotha ihnen nichts so wohlthuend gewesen sei, als das herzliche einträchtige Zusammenwirken aller dort Versammelten zu dem gemeinschaftlichen Zwecke, wo auch von denjenigen, welche mit ihrer Ansicht ein Mal in der Minorität blieben, keine dissonirende Saite angeschlagen wurde. — Auch die Redaction der Monatsschrift würde Anstand genommen haben, so oft als es bisher geschehen ist, diesem oder jenem Aufsatze einige Bemerkungen hinzuzufügen, wenn sie die Monatsschrift nicht als einen Sprechsaal betrachtete, wo aber nur die Sache, um die es sich handelt, freundschaftlich besprochen und von möglichst vielen Seiten beleuchtet werden soll.

Was die Entgegnungen gegen den ersten, im Decemberheft der Monatsschrift von 1856 abgedruckten Aufsatz des Herrn Schamal betrifft, so galten sie nicht sowohl seiner mit glücklichem Erfolge bisher exercirten Praxis, als vielmehr dem Greenwood'schen, von ihm gebilligten Satze, daß die jüngsten Theile der Wurzeln zur Ernährung des Gewächses nichts beitrügen, vielmehr als junge, unreife Kinder zu betrachten seien, die selbst noch der nährenden Nachhülfe des Gewächses bedürften, um nach und nach, so wie sie verholzten, fähig zu werden, dem Gewächse Nahrung zuzuführen, indem diese Saftzuführung nur durch die älteren und selbst ältesten Theile der Wurzel geschehe. Was zum Erweise dieser Annahme jetzt noch weiter vorgebracht ist, möchte die Sache doch nicht erweisen, und sich anderweit erklären lassen. Es ist wohl wahr, daß die Theoretiker nicht selten praktische Erfahrungen mehr beachten und ihre Ansichten dadurch zu begründen suchen sollten; indeß kann man im Allgemeinen von unsern neueren Phytonomen doch nur sagen, daß man vor ihren Forschungen alle Achtung haben muß, und daß sie nicht bloß unter sorgfältigster Anwendung des Mikroscops, sondern auch mit Zuhülfnahme gar vieler praktischen Versuche zu Werke gingen.

Daß die jüngsten Theile der Wurzeln, und namentlich die jungen queckenartigen Wurzelspitzen (Wurzelschwämmchen) mindestens die hauptsächlich ernährenden Theile des Gewächses sind, geht nicht nur aus deren, unter dem Mikroscope beobachteten Structur hervor, sondern es muß schon im Voraus wahrscheinlich sein, daß die ernährenden Theile da liegen werden, wo der Baum mit seinen Wurzel-

Digitized by Google

spitzen stets in neue, bisher nicht ausgesogene Erdschichten weiter vorwärts dringt, und sieht man die jungen Wurzelschwämmchen immer dann entstehen, wenn der Baum vermehrten Saftzufluß bedarf, und so lange dieß den Sommer über der Fall ist, sich weiter bilden. — Hat ein früh ausgenommener, eingeschlagener Baum, wenn er etwas spät auf seinem Standorte eingepflanzt wird, an seinen Wurzelspitzen schon neue Wurzelschwämmchen gebildet, so wächst er, wenn diese (die allerdings rasch vertrocknen) bei dem Umpflanzen zerstört werden, den nächsten Sommer alle Male schlecht, und Kirschbäume, bei denen die neue Wurzelbildung immer schon früh im Frühjahre beginnt, und da ist, sobald die Knospen zu schieben anfangen, wollen, wenn man sie spät verpflanzt und die jungen Wurzeltriebe zerstört werden, häufig mehrere Jahre nicht fort. Eben so sind mir junge Stämmchen und Oculanden von Pfirschen und Aprikosen, die ich immer in großen Töpfen in einem frostfreien Zimmer durchwinterte, wo die neue Wurzelbildung meistens schon früher beginnt, als man es mit Sicherheit wagen darf, die Stämmchen wieder in's Freie auszusetzen, immer nur gut gewachsen, wenn ich sie vorsichtig, ohne die jungen Wurzelschwämmchen zu beschädigen, aus den Töpfen nahm, eben sofort und rasch einsetzte, und so gut einschlämmte, daß die jungen Wurzelschwämmchen bald ihre Funktionen wieder fortsetzen konnten. — Eine zu verpflanzende größere Levkoje kann man, namentlich wenn sie jung schon verpflanzt gewesen ist, mit ihren starken Wurzeln leicht so ausnehmen, daß nur die äußersten Spitzen der Wurzeln verletzt werden; aber wenn man auch von den Zweigen derselben so viel wegschneidet, daß die Theile über der Erde gewiß nicht mehr im Mißverhältnisse zu der gebliebenen Wurzel stehen, und sie dann noch so gut im Topfe einschlämmt und schattig hinsetzt, wird sie doch welken, bis neue Wurzelspitzen aus den alten Wurzeln hervorkommen, die man beim etwaigen Wiederherausnehmen des Gewächses alle Mal schon finden wird, sobald neues Wachsthum in den Blättern sich zeigt, was ich zum Oestern beobachtet habe. Dagegen welkt die Levkoje, wenn man sie zu spät einsetzt, so daß die zum Austreiben junger Wurzeln nöthige Wärme fehlt, nach und nach im Winter ganz hin und stirbt ab, obwohl man glauben sollte, die Wurzel könne bei verminderter Ausdünstung leicht so viel Saft herbeischaffen, daß das Gewächs wenigstens bis zum Frühlinge leben bliebe. — Selbst die eingesetzte Rübe oder Wurzel treibt nicht eher, als bis sie neue feine Wurzeln gebildet hat.

Es ist immerhin wahrscheinlich, daß die Wurzel noch einsaugt, wenn gleich in vermindertem Maße, auch wenn die Wurzelschwämmchen schon verholzt sind; denn bis der völlige Winterschlaf eintritt, wird der Baum noch immer Saftzufluß bedürfen, und glaube ich, wenn gleich ich bisher directe Versuche dafür nicht habe, daß die Bildung der Wurzelschwämmchen in der Erde gleichzeitig aufhören wird, so wie oben die Triebe aufhören zu wachsen, und verholzen*). — Daß indeß die

*) Diesem möchte ich mir erlauben zu entgegnen, daß ich jährlich noch nach dem Laubabfall beim Ausgraben von Bäumen aller Art noch ganz junge, frische und lebensthätige Saugwurzeln finde, besonders bei den Beerensträuchern. Im Frühjahr brechen sie fast unmittelbar vor dem Beginn des Triebs erst wieder neu hervor. L.

Digitized by Google

Oberfläche älterer Wurzeln, wie solche an einem ausgenommenen, an den Wurzeln beschnittenen jungen Baume sich finden, der entweder keine Haarwurzeln hat, oder dem man sie nahm, mindestens nur höchst wenig auffaugt, geht schon aus den Versuchen mehrerer Phytonomen hervor, daß Gewächse, die man mit den dickern Wurzelenden in ein Gefäß mit Wasser so hineinsetzt, daß die feineren Wurzelenden alle über den Rand des Gefässes hinwegragten, welkten oder verdorrten, während sie fortwegetirten, wenn man sie mit den feinen Wurzelenden in's Nasse setzte, und es dürften eben so bestimmt dafür die von mir im 1. und 2. Jahrgange der Monatsschrift mitgetheilten Erfahrungen sprechen, die ich bei dem Versetzen meiner Baumschule von Nienburg hieher an Hunderten von Bäumen machen konnte. Die Bäume hatten in Nienburg nach dem Ausnehmen großentheils mehrere Tage mit unbedeckten Wurzeln gelegen, ehe sie durch die Eisenbahn hieher transportirt werden konnten. Die Wurzeln für den Transport gleich feucht zu emballiren litt die mir nur zu Gebote stehende geringe Zeit nicht, in der ich nur das Herausnehmen mehrerer tausend Stämme, zur Verhütung aller Verwechslungen, überwachen konnte; auch gestehe ich, daß ich damals der Ansicht war, daß es nicht schaden werde, wenn die Bäume ein paar Tage mit unbedeckten Wurzeln liegen. Hier angekommen standen sie zum Theil wieder mehrere Tage in einer Scheuer, bis sie nach und nach, vorerst nur vorläufig, für den Winter eingeschlagen werden konnten, was geschehen mußte, weil der Frost schon begann, und das Terrain zu der neuen Baumschule noch nicht eingefriedigt und zugerichtet war, und hatten endlich die unkundigen, zu gleichgültigen Arbeiter, die mir hier zum Einpflanzen der Bäume nur zu Gebote standen, die an den Wurzeln beschnittenen Bäume in sonniger störender Märzluft oft noch wieder Stunden lang, ja halbe Tage lang liegen lassen, ehe sie gehörig eingesetzt werden konnten, wobei zugleich wegen zu weiten Transports des Wassers ein Einschlämmen der Stämme sich nicht thun ließ, die nur fest angetreten wurden. Dadurch geschah es, daß, obwohl völlig hinreichende Feuchtigkeit im Boden vorhanden war, noch um und nach Johannis mehr als tausend Stämme noch schliefen, ja sichtbar zu vertrocknen anfingen, von denen jedoch 7—800 Stück von mir dadurch gerettet und in Wuchs gebracht wurden, daß ich sie wieder herausnahm, an den Wurzeln nochmals beschnitt, bis die Wurzel sich recht frisch zeigte, sie dann rasch einsetzte und einschlämmte, welche Operation allermeistens gleich zum ersten Male half, bei manchen aber zwei, ja drei Mal wiederholt wurde, bis sich Triebe zeigten. Dabei waren es sichtbar die frisch angeschnittenen Wunden an den Wurzeln, durch welche die Stämme schnell so viel Saft wieder einsogen, daß sie die Kraft erhielten, aus den Wurzeln zuerst seitlich und später aus den vernarbenden Schnittflächen junge Wurzeln wieder auszutreiben. In der Mehrzahl waren es gerade die schon herangewachsenen Stämme, die durch das Ausnehmen und Umsetzen am meisten die feinen Wurzeln verloren hatten, welche um Johannis noch schliefen, während von den jüngeren (die auch erst herausgenommen, und zu 50 oder 100 in Bündel gebunden, meist wieder eingeschlagen worden waren) die größere Mehrzahl ohne Nachhülfe vor oder bis

Digitized by Google

Johannis austrieb. Selbst eine Anzahl schon etwas mehr herangewachsener, mit drei Zweigkronen bereits versehener Pyramiden, die ich in Nienburg mit möglichst großen, nach allen Richtungen wenigstens 2 Fuß langen Wurzeln hatte ausnehmen lassen, und, so wie sie hier ankamen, gleich bei dem Wohnhause auf schon zubereitete Plätze, unter meiner eigenen Beihülfe und stark in den Zweigen zurückgeschnitten, einsetzen und gut einschlämmen ließ, machten im Sommer darauf nur wenig verkrüppelte Blätter, waren auch durch Begießen mit verdünnter Jauche nicht in Trieb zu bringen, und starben ab bis auf zwei, die gut wuchsen, von denen es mir aber auch erinnerlich ist, daß ich ihre Herausnahme in Nienburg noch anordnete, als ich schon wieder abreisen wollte, und sie hier auch zuerst wieder eingesetzt wurden. Ueber eine von diesen im ersten Sommer nicht nochmals herausgenommene und wieder eingesetzte Pyramide konnte ich sogar berichten, daß, nachdem sie auch im 2. Sommer nur ganz verkrüppelte Blättchen getrieben hatte und anfing von den Spitzen der Zweige herab abzusterben, ich sie selbst da noch durch die obgedachte Operation in Trieb bringen konnte, und gerade diese hatte recht lange, gesunde, aber freilich mit Haarwurzeln eben so wenig wie die übrigen versehene Wurzeln. Bei allen diesen Hunderten von Bäumen hatte nichts entgegengestanden, daß die stärkeren Wurzeln mit ihrer äußern Fläche hätten Saft einsaugen können, was aber doch nicht erfolgt ist, wenigstens nicht in solcher Menge, daß ein gehöriges Austreiben junger Wurzeln dadurch ermöglicht wäre. — Es geht aus diesen Erfahrungen zugleich wohl hervor, daß es doch immer nicht räthlich ist, die Bäume zu lange mit unbedeckten Wurzeln liegen zu lassen, und daß bei Versendungen in größere Entfernungen feuchtes Emballiren der Wurzeln immer nöthig ist.

Damit werden jedoch die Erfolge, die Herr Schamal bei seiner Praxis hatte, nicht in Frage gestellt, denn es behält jeder kräftige Baum, der nicht zu viel von seinen Säften verloren hat, die Kraft, durch seinen Saft junge Wurzeln wieder auch aus den dickern Wurzeln hervorzutreiben, sobald durch die umgebende feuchte Erde Reiz dazu da ist; und so bin ich auch meinerseits pedantisch ängstlich wegen Vorhandenseins oder Erhaltung vieler feinen Haarwurzeln an zu verpflanzenden Stämmen nicht gewesen, und habe zur Anpflanzung als Hochstämme für mich selbst mit Glück oft gerade solche Stämme (namentlich Birnen) gewählt, die nach dem Ausnehmen nur mehrere starke Wurzelklauen ohne Haarwurzeln hatten, indem ich schloß, daß diese Stämme, die schon tief in den Boden hatten eingegriffen gehabt, ehe die Wurzeln sich verzweigten, es auch nach dem Umpflanzen so wieder machen und recht große Bäume bilden würden.

Daß man einen Baum gewöhnlich im nächsten Umkreise des Stammes düngt, kann sehr wohl ein verkehrtes Verfahren sein; hat es aber Erfolge, so erklären sich diese vielleicht daraus, daß jedes Gewächs — man möchte sagen einen Instinct hat, aus seinen Wurzeln junge Nahrungswurzeln gerade dahin auszutreiben, wo reichliche Nahrung sich findet, und sollte Jemand absichtliche Versuche gemacht haben, dickere Wurzeltheile vorsichtig, ohne die Wurzel aus ihrer Lage zu

Digitized by Google

bringen, von Erde zu entblößen und mit angemessenen Düngertheilen zu umgeben, um später nachzusehen, ob aus den dickern Wurzeln junge seitliche Wurzeltriebe in die Düngererde hinein gewachsen sind, so würde die genaue Mittheilung solcher Versuche sehr wünschenswerth sein.*)

Auch das von Herrn Schamal erwähnte Anwachsen von Johannisbeerzweigen, die so in die Erde gelegt wurden, daß die Zweigspitze und das Ende, wo der Zweig abgeschnitten war, aus der Erde hervorstanden, kann genügend daraus erklärt werden, daß in dem Zweige noch Saft genug war, um bei entstehendem Reize durch eine umgebende feuchte Erde, seitliche Wurzeln auszutreiben, zumal dieses Gewächs das leicht thut, und ich an Stachelbeeren und Johannisbeeren in der Nähe der Erde, an feuchten, schattigen Stellen, wohl selbst Luftwurzeln habe ausgetrieben gesehen, die den Boden bald zu finden gewußt hatten. Diese eingelegten Johannisbeerzweige hätten vielleicht Wurzeln nicht gemacht, wenn man sie erst einige Tage abgeschnitten hätte liegen lassen, daß ein beträchtlicher Theil des Saftes verloren gegangen wäre, obwohl die Fähigkeit der Rinde des Zweiges, Feuchtigkeit einzusaugen, dadurch nicht verloren gehen konnte. Allerdings aber ist es neuerdings gewiß mit Unrecht von Phytonomen in Abrede gestellt worden, daß Blätter und Rinde eines Gewächses die Fähigkeit besäßen, Feuchtigkeiten einzusaugen, welche Behauptung man selbst durch Versuche mit der Waagschale hat unterstützen wollen, indem man gefunden haben wollte, daß z. B. welk gewordene Pelargonienzweige, an denen man die untere Schnittfläche sorgfältig verklebte, sie dann wog, und nachdem man sie in einem feuchten Ablegerkasten hatte liegen lassen, bis die Blätter sich gehörig wieder erholt hatten, gefunden haben wollte, daß sie nicht nur nicht schwerer, sondern selbst leichter als bei dem ersten Wägen gewesen seien. Auch in Gotha kamen diese Versuche und Ansichten zur Sprache, und wurde von kundiger Seite die Auskunft gegeben, daß sie nicht auf gehörig umsichtig gewonnenen Erfahrungen beruhten und irrig seien. Man darf hinzusetzen, daß für alle nicht durch vorgefaßte Meinungen Eingenommenen der letzte Sommer, und namentlich hier in Jeinsen, als wohl evident bewiesen hat, daß die Gewächse einen großen Theil ihrer Nahrung aus der Luft zu entnehmen vermögen, wenn es erforderlich ist, indem schon im August in meinem Garten und

*) Vor etwa 12 Jahren handelte es sich hier darum, einen ältern Muttergarten zu verlegen. Die als Pyramiden in der allerschlechtesten Weise erzogenen Bäume standen in sehr geringem Boden und trugen fast gar nicht. Um sie zum Verpflanzen vorzubereiten, ließ ich die Erde 2′ um die Stämme herum, bis auf die Wurzeln, von denen die älteren an ihrem Anfang entblößt werden mußten, wegnehmen, und zu jedem Bäumchen etwa 1/3 Schubkarren voll Compost, der ziemlich roh war und bloß aus im Jahre vorher gesammeltem Unkraut bestand, zufüllen. Dieß geschah zeitig im Frühjahr. Im Sommer war schon eine große Veränderung an den Blättern gegen früher wahrzunehmen, und als ich im Herbst, resp. Winter, darauf aufgraben ließ und an das Versetzen ging, fanden sich aus den alten, jeder Faserwurzel baaren stärkern Hastwurzeln eine Menge junger Faserwurzeln, ja oft wahre Perrücken von Wurzeln. — Jeder, der um einen, in magerem Boden stehenden Obstbaum dicht um den Stamm an die alten Wurzeln hin frischen humusreichen Boden bringt und so den Boden auffrischt, wird dieselben Erfahrungen machen. **Ed. L.**

Digitized by Google

an gar manchen andern Orten auf 6′ Tiefe nicht die Probe von Feuchtigkeit mehr zu finden war, während Aepfel- und Birnbäume doch eine reiche Ernte großer, schöner Früchte zur Vollkommenheit brachten, wozu nicht wenig Wasser erforderlich war. Ebenso sah man im Oktober vorher ganz welkes, sogar an den Zweigen schon eingeschrumpftes, Gebüsch und selbst welke Bäume sich rasch erholen, sobald die ersten leichten Sprühregen und mehrere nebelige Tage kamen, obwohl diese den Boden kaum ½ Zoll tief etwas anfeuchteten.

Auch darin will ich Herrn Schamal noch beistimmen, daß ich offen gestehe, es sei auch mir völlig dunkel, wie, wenn die Gewächse, nach der neueren Theorie nur Zellen und nicht eigentliche Gefäße zur Fortführung des Saftes haben, es möglich sei, daß bei einem im Topfe stehenden ganz welken, großen Gewächse, z. B. einer Sonnenblume, nach dem Begießen der Saft so rasch, wie die Erfahrung es ergibt, bis zu den Spitzen des Gewächses hinauf kommen könne. Zu jeder Bewegung gehört Zeit, und begreife ich es nicht, wie durch Billionen von Zellen der Saft so rasch emporkommen, und dabei noch in vielen Zellen selbst eine chemische Veränderung erleiden könnte. Eben so dunkel ist mir dabei das mit so gewaltiger Kraft erfolgende Ausströmen des Saftes an im April durchschnittenen Weinreben. Aber die sorgfältigsten Untersuchungen mit dem Mikroscope haben indeß bisher nicht dahin geführt, eigentliche, den Saft fortleitende Gefäße in den Gewächsen bestimmt aufzufinden, und mag man nur vermuthen, daß sie vielleicht doch noch einmal aufgefunden werden.

II. Praktischer Obstbau.

Eine neue Ringelzange.

Wenn auch das Ringeln der Obstbäume in neuerer Zeit wegen der sehr unsichern Erfolge desselben wenige Anwendung mehr zu finden scheint und durch Umlegung eines Messingdrahtes von mittlerer Stärke das gewünschte Resultat gewöhnlich sicherer und eben so schnell erlangt wird, so ist doch diese Ringelzange von neuerer Construction, welche ich aus Paris erhielt, als ein sehr praktisch eingerichtetes und sinnreich construirtes Werkzeug recht interessant. In einem der jüngsten Kalender für Gartenfreunde, der in Paris erschien, ist diese Ringelzange abgebildet und beschrieben. Die Zeichnung stellt die Ringelzange in halber Größe dar. Abweichend von allen andern ähnlichen Zangen und Scheeren ist die Feder am untern Ende und dadurch die Zange geschlossen. Durch einen Druck unterhalb der Schneiden öffnet sich die Ringelzange und kann um den zu ringelnden Zweig gelegt werden, an den sie sich, sobald jener Druck aufgehoben wird, fest anlegt und beim Umdrehen um

Digitized by Google

die Rinde 2 parallele Schnitte 1 Linie über einander macht und den schwachen Rindestreifen zwischen beiden wegnimmt.

Freunden des Ringelns ist diese Ringelzange, welche vor allen mir bekannten derartigen Werkzeugen den Vorzug verdient, sehr zu empfehlen. Allein sie hat auch sonst einen praktischen Werth, nämlich zum Ringeln, um Ableger schnell und sicher zur Bewurzelung zu bringen.

Zum Einschneiden der Absenker dient sehr wohl die hier abgebildete Dittmar'sche Ablegerzange. Doch schneidet dieselbe selbst bei geschickter Führung mitunter fehl. Abzulegende Zweige dagegen, welche man an der Stelle, wo man Wurzeln wünscht, durch Ringeln ringsum verletzt, treiben da schneller und besser Wurzeln als selbst nach dem Einschneiden. Man kann z. B. einen Stachelbeerzweig 4—6mal ringeln und horizontal einlegen und man hat bis Herbst 4—6 kräftige und wohlbewurzelte Pflanzen. Um Quitten aus Ablegern zu ziehen, ist dieses Ringeln besonders sehr gut. **E. L.**

Das Ablactiren zur Vergrößerung der Frucht.

Von **Ed. Lucas.**

Bei der Versammlung deutscher Pomologen in Gotha zeigte Herr Alexis Lepère unter andern einen kleinen Fruchtzweig vor, der eine große Frucht getragen hatte, welcher er rein dadurch einen sehr reichen Nahrungszufluß gegeben hatte, daß er einen darunter befindlichen Wasserschoß — welcher durch einen seitlichen Einschnitt über einer Holzknospe hervorgelockt worden war — mit dem kleinen Fruchtzweig durch Ablactiren vereinigt hatte. Die hier gegebene Abbildung gibt ein Bild jenes Verfahrens. Damit die Frucht nicht herabfalle oder in Folge der enormen Größe, die sie erreicht, abbreche, wird dieselbe wie hier angedeutet, vorsichtig unterstützt. Der ablactirte Holzzweig wird, um den Saft desselben so viel als möglich zurück zu drängen, an der Spitze 1 oder 2mal pençirt und die zwei sich berührenden, ihrer Rinde beraubten,

Digitized by Google

Flächen wachsen, mit Baumwollfäden zusammengebunden und mit kaltflüssigem Baumwachs verstrichen, sehr gut zusammen. Zu beachten ist, daß an der Ablactirstelle das Fruchtreis auf der Berührungsseite nur allein der Rinde beraubt werde, während der ihm vermehrte Nahrung zuführende Holztrieb bis auf die Hälfte seiner Dicke seiner Rinde und seines Holzes an jener Verbindungsstelle beraubt werden kann. Dieses Ablactiren kann während des ganzen Frühjahrs und Vorsommers geschehen.

E. L.

Rother Klee auf Baumgütern.

Vom Herrn Pfarrer **Ostertag** in Eltingen bei Leonberg (Württemberg).

Es ist zwar eine alte Erfahrung, daß die Anpflanzung der Baumgüter mit den verschiedenen Kleearten dem Gedeihen der Bäume nicht förderlich ist, weil deren Wurzeln zu tief gehen und alle Bodenkraft an sich saugen; doch sind Einige der Meinung, der rothe Klee mache hievon eine Ausnahme, weil seine Wurzeln nicht zu tief einschlagen; dem ist aber nicht so. Einsender dieß ließ im Jahre 1854 zwei Baumgüter, das eine mit rothem Klee, das andere mit rothem Klee gemischt mit Grassamen einsäen, letzteres, um daraus eine bleibende Grasnarbe zu bilden. Allein sichtlich gingen die Bäume zurück, die Blätter zeigten im Jahre 1855 und 1856 ein dürftiges Aussehen, es setzten auch im Jahre 1857 verhältnißmäßig wenig Früchte und ziemlich viel dürres Holz an, wiewohl 1856 Scheiben um sämmtliche Bäume gegraben worden waren. Diese Erfahrung hat ein Bauer von hier an einem schönen, in Grasboden verwandelten Baumgute gemacht und hat sich, ohne von derjenigen des Einsenders etwas zu wissen, gegen ihn hierüber ausgesprochen. — Sicher scheint also zu sein, daß die Verwandlung von Ackerland in Gras- oder Rothkleeboden dem Gedeihen der Bäume für einige Jahre einen Rückstoß gibt. Da aber ein Baumgut mit Grasnarbe unter Umständen um so bequemer ist, als der Ertrag eines Baumguts mit Ackerboden doch nur beschränkt ist, so ergibt sich, wenn man sich dennoch zu jener Maßregel veranlaßt sieht und nicht mehrere Jahre einen Ausfall in dem Obsterträgniß erleben will, als nothwendig, daß diesem Uebelstande mit guter Düngung und mit Auflockerung des Bodens in weiterem Umkreise um den Baum vorgebeugt werde. Doch sollte diese Auflockerung nicht mit dem Grabscheit, sondern, wie schon Puvis Cap. XII. empfiehlt und bei den Gärtnern in Montreuil üblich ist, nur mit der Hacke geschehen, weil mit dem tiefer gehenden Grabscheit die zunächst unter der Oberfläche liegenden Wurzeln, welche, als die am meisten der Luft und der Sonnenwärme, ausgesetzten vorzüglich die Production der Früchte bewirken, abgestochen werden. Ist nun aber schon rother Klee und Grasboden den Bäumen nicht förderlich, wie viel nachtheiliger wird erst die Luzerne oder der Esper sein, die ihre Wurzeln noch viel tiefer senken? Und doch sieht man nicht selten besonders junge Baumgüter damit bepflanzt.

Digitized by Google

III. Literatur.

Illustrirtes Handbuch der Obstkunde.

I.

Freundliche Berichtigung.

In der Ankündigung des nach Beschluß der Gothaer Versammlung herauszugebenden pomologischen Handbuches hat Herr Garteninspector Lucas, vor Eingang einer durch zu gehäufte Geschäfte lange verspäteten Antwort von mir, um die vielleicht schon mit einiger Ungeduld von Manchem erwartete Ankündigung des Handbuchs nicht noch länger zu verzögern, und im Vertrauen auf meine öfters bewiesene Bereitwilligkeit, für die Pomologie förderliche Arbeiten zu übernehmen, die Aeußerung mit aufgenommen, daß sämmtliche gelieferte Obstbeschreibungen ꝛc. vor dem Drucke von mir „genau durchgesehen“ werden würden. So dankbar ich nun für das schon in Gotha, in Beziehung auf die Herausgabe des Handbuchs mir geschenkte Vertrauen bin, und so gerne ich namentlich das von Herrn Medicinalassessor Jahn und Herrn Garteninspector Lucas mir bewiesene Vertrauen rechtfertigen möchte, die Beide mir schrieben, mir ihre Arbeiten zur Durchsicht zusenden zu wollen, so glaube ich doch dem Publikum die Erklärung schuldig zu seyn, daß, wenn der obgedachte Ausdruck irgend wörtlich genommen werden und mehr bezeichnen soll, als ein Durchlesen, um, was dabei etwa sogleich auffiele, bemerklich zu machen, meine Zeit mir die Uebernahme der dadurch mir zufallenden Arbeit theils überhaupt, theils namentlich im laufenden Jahre, wo meine zahlreichen Berufsgeschäfte ungewöhnlich gehäuft sind, nicht gestatten würde, zumal eine irgend genaue Durchsicht von Obstbeschreibungen nahezu dieselbe Zeit erfordern würde, als die Anfertigung selbst. — Ich lehnte gleich Anfangs in Gotha eine Theilnahme an der Herausgabe des pomologischen Handbuches ab, unter Hinweisung auf meine zu zahlreichen Berufsgeschäfte, die es mir nicht gestatteten, für die Pomologie noch mehr Arbeiten zu übernehmen, als die, bei denen ich bereits engagirt sei, sowie unter Erwähnung, daß bisher schon die Ausführung einiger anderer schriftstellerischer Plane wegen Zeitmangels mir nicht möglich gewesen sei. Da man mich nicht loslassen wollte, so willigte ich endlich ein, für die Leitung der ganzen Angelegenheit und die Herausgabe überhaupt zu thun, was Zeit und Kräfte mir irgend gestatten würden. Dieß habe ich bisher zu thun gesucht, und werde es auch ferner thun, und mich namentlich auch durch Lieferung von Obstbeschreibungen bei dem Werke möglichst zu betheiligen suchen. — Ich darf aber auch noch hinzusetzen, daß, nachdem die Herausgabe des Handbuches durch ein briefliches, jetzt wieder beseitigtes Mißverständniß eine andere Form, als die Anfangs beabsichtigte, angenommen hat, und nicht mehr allein unter drei näher befreundete Männer sich theilt, sondern viele geehrte Mitarbeiter beigetreten sind, schon die Rücksicht auf diese, zum Theil

Digitized by Google

an pomologiſchen Kenntniſſen und Leiſtungen mir völlig gleich ſtehenden Männer mir es auferlegt, nicht gewiſſermaßen als Corrector ihrer gelieferten Arbeiten daſtehen zu wollen.

Selbſt an Obſtbeſchreibungen werde ich vor einer neuen Ernte ſchon aus dem Grunde nicht viele liefern können, da ich bisher zu den meiſten der beſten und durch Diel ſchon bekannten Früchte, theils aus Zeitmangel, theils weil ich bisher nicht beabſichtigte, ein pomologiſches Handbuch herauszugeben, die für das jetzige Handbuch mitzuliefernden Umriſſe und Zeichnungen des Kernhauſes nicht gemacht habe, die erſt nachgeholt werden müſſen. Weit mehr hätte ich für das Handbuch thun können, wenn deſſen Herausgabe nicht in kurzer Zeit beendet ſein ſollte, und ich die allmählig eintretende Tragbarkeit meiner auf Probebäumen ꝛc. jetzt ziemlich vollſtändig angebrachten reichlich 3000 Obſtſorten hätte abwarten können.

Werden mir Arbeiten für das Handbuch zur raſcheren Durchſicht zugeſandt, ſo will ich ſolche, wenn ich irgend die Zeit dazu finden kann, immerhin gerne übernehmen. Ich darf indeß bemerken, daß auch ohne ſolche die Herausgabe des Handbuches bei den beiden andern Mitredacteuren in ſehr guten Händen iſt.

Jeinſen, den 27. April 1858.

Oberdieck.

II.

Von folgenden Obſtſorten ſind bis jetzt Beſchreibungen eingeſchickt worden und befinden ſich bereits unter der Preſſe, und zwar A. von Herrn Geheimerath v. Flotow:

Weißer Winter-Calvill.
Gelber Winter-Calvill.
Geſtreifter Winter-Calvill.
Rother Herbſt-Calvill.
Rother Oſter-Calvill.
Rothe Walze.
Geſtreifter Römer-Apfel.
Gelbe Schafsnaſe.
Gelber engliſcher Schönblühender.
Mecklenburger Grand Richard oder Gelber Richard.
Weißer Aſtracan.
Rother Aſtracan.
Schöner aus Kent (Beauty of Kent).
Scheuern-Apfel.

Derſelbe hochverehrte Pomolog hat ferner in Bälde folgende weitere Beſchreibungen und Zeichnungen zuzuſagen die Güte gehabt:

Danziger Kant-Apfel.
Gelber Herbſt-Calvill.
Rother Eck-Apfel.
Gelber Eck-Apfel.
Rother Winter-Calvill.
Meißner Jungfern-Apfel.
Böhmiſcher „ „
Gelber „ „
Große graue Herbſt-Reinette.
Pomphelias rothe Reinette.
Duchesse d'Oldenbourg.
Weißer kentiſcher Pepping.
Amerikaniſcher, geſtreifter Süß-Apfel.
Delicatesse de Monbiyou.
Gelber Gulderling.
Gold-Gulderling.

Digitized by Google

Meißner Winter-Citronen-Apfel.
Wahrer birnförmiger Apfel.
Golden Noble.
Fette Gold-Reinette.
Caroline Auguste.
Pfirschenrother Sommer-Rosen-Apfel.
Erzherzog Anton.
Kleine engl. Reinette.
Spital-Reinette.

Garteninspector Jühkle in Eldena hat zugesagt die in der Provinz Pommern verbreiteten, von ihm seit 25 Jahren beobachteten Obstsorten zu beschreiben. Dieselbe freundliche Zusage gaben seither Herr Director Dr. Fickert in Breslau, welcher auch sich über den von uns eingeschlagenen Weg bezüglich des Handbuchs in der Breslauer Zeitung sehr wohlwollend äußerte und die Aufmerksamkeit der dortigen Pomologen und Baumzüchter auf dasselbe hinlenkte; ferner haben baldige Beiträge versprochen Herr Dr. G. Liegel, H. v. Hoverbeck, H. Maurer. Herr Medicinalassessor Jahn arbeitet fleißig an Birnbeschreibungen für das Handbuch. Einen sehr wichtigen Vorschlag macht brieflich unser sehr geschätzter Freund v. Hoverbeck bezüglich der Obstnamen, welchem ich von ganzem Herzen beistimme und dessen Verwirklichung ich sehr wünsche, zumal bereits von mehreren Seiten (z. B. von Professor Lange in der Monatsschrift) das, was v. Hoverbeck geändert wissen will, „die gar zu gründlichen deutschen Namen," ziemlich scharf kritisirt wurden und schon mehreremal dasselbe Ziel anstrebende Wünsche gegen mich brieflich ausgesprochen wurden. v. Hoverbeck wird wohl im nächsten Heft einen bestimmten Antrag dahin lautend stellen, daß einige unserer ersten Fachmänner eine Revision der Obstnamen vornehmen möchten, damit diese zum Theil viel zu langen, zum Theil für das deutsche, Obstbau treibende Publikum schlecht auszusprechenden Namen in kurze, bündige und leicht sprechbare umgeändert werden möchten.

Weitere Beschreibungen sind eingegangen:

Von Herrn Müller in Züllichau: Emilie Müller Obd., Pepping Cambusnethau, Müllers Spitz-Apfel Burchh., Neuer englischer Pigeon, Idabirn, Winter-Flachsbirn, Zschocke's Butterbirn; ferner von Herrn Lieutenant Donauer: Harzger Apfel, Eckartsbirn, Donauers Herbst-Reinette, Liegel. **E. L.**

Das Beerenobst unserer Gärten und dessen Cultur von L. Heinr. Maurer, Kunst- und Handelsgärtner in Jena, Inhaber der silbernen Medaillen des K. Preuß. Landwirthschaftlichen und des Großherz. Sächsischen Ministeriums, des Vereins für Gartenbau und Pomologie in Meiningen Ehrenmitglied, der Caledonian Horticult. Society zu Edinburgh correspondirendes und mehrerer Vereine für Gartenbau ordentliches Mitglied. Mit mehreren in den Text gedruckten Abbildungen. 1858. Verlag von Karl Aue in Stuttgart (Franz Köhlers Buchhandlung). 12 Bogen 8. 24 Sg. oder 1 fl. 24 kr.

Es ist mir eine große Freude, das nunmehr vollendete Werk Maurers anzeigen und aus innigster Ueberzeugung allen Freunden des Obst- und Gartenbaues auf das Beste empfehlen zu können. Ich halte diese Schrift für eine sehr gelun-

Digitized by Google

gene Arbeit und finde nur, daß es in der That nicht wohl möglich ist, auszüglich den überaus reichen Inhalt hier kurz zu besprechen. Se. K. Hoheit der Großherzog von Sachsen Weimar hat die Dedication dieser Schrift allergnädigst angenommen und möge sie denn im Sinne dieses erhabenen Beschützers und Förderers der Volkswohlfahrt auch recht Vielen und vielfältigen Nutzen schaffen. Der Herr Verleger hat das Buch sehr anständig ausgestattet, und die beigegebenen Holzschnitte über Spalierformen und Werkzeuge werden zum klareren Verständniß sicher Vieles beitragen.

Für jetzt nur die Bemerkung, daß das Buch bloß das Beerenobst im eigentlichen Sinne, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, und dazu die Erdbeeren enthält und sich auf Weinsorten, Maulbeeren nicht einläßt; von den genannten Obstpflanzen sind die wichtigsten Sorten kurz beschrieben und systematisch geordnet aufgeführt, ihr eigenthümlicher Werth mitgetheilt, der Schnitt, die Anpflanzung, so wie die ganze Cultur sehr gründlich und klar besprochen und auch die ökonomische Benutzung bei jeder dieser Obstsorten angegeben. Den Schluß bildet ein Plan einer Beerenobstanlage in Ziergärten.

Wir werden im nächsten Heft Näheres über diese interessante Schrift mittheilen.

E. L.

Das Winzerbuch. Leichtfaßliche Anleitung zum Weinbau im Kleinen und Großen. Mit besonderer Berücksichtigung der nördlichen Gegenden. Unter Benützung der besten und neuesten Erfahrungen bearbeitet von F. Rubens, Lehrer und Gutsbesitzer ꝛc. Mit 63 Holzschnitten. Leipzig, Verlag von O. Spamer. Groß 8. 262 S. 25 Sgr. — 1 fl. 24 kr.

Diese Schrift bildet die dritte Abtheilung der Illustrirten Bibliothek des landwirthschaftlichen Gartenbaues, von welcher mehrere von unserem geehrten Mitarbeiter H. Jäger in Eisenach geschriebene Theile schon früher in diesen Blättern besprochen wurden. Die Schilderung des Weinbaues in Bergen ist ziemlich kurz und, wie mir ein praktischer Weingärtner, dem ich die Schrift zu lesen gab, versicherte, nichts Besonderes enthaltend, was nicht schon früher bekannt gewesen, allein sie ist faßlich und besonders die für Norddeutschland sehr wichtige Kopfschnitt-Erziehung sehr gut beschrieben. Der Weinbau in Gärten ist dagegen weit ausführlicher beschrieben, und man wird nicht leicht etwas Wichtiges, was hieher gehört, vermissen. Zahlreiche, sehr gut ausgeführte Holzschnitte erleichtern das Studium dieser in der angedeuteten Richtung empfehlenswerthen Schrift. Uebrigens ist der Herr Verfasser auch bei dieser Schrift bezüglich der Benützung einschlägiger Literatur seinen seitherigen Grundsätzen treu geblieben.

L.

Als Beilage ein Prospectus von C. A. Schwetschke und Sohn (M. Bruhn) in Braunschweig; besonderer Beachtung empfohlen! D. R.

Verantw. Red.: Ed. Lucas in Hohenheim. — Stuttgart, Verlag von Franz Köhler; Druck von E. Greiner.

Digitized by Google

I. Pomologie und Grundwissenschaften der Obstcultur.

Bemerkungen über verschiedene pomologische Gegenstände zur Benützung bei der zweiten allgemeinen deutschen Obstausstellung zu Gotha 1857.

Vor Allem muß ich hier erklären, daß es mir bei meinen pomologischen Bestrebungen durchaus mehr auf den schließlich zu erreichenden praktischen Zweck, als auf streng wissenschaftliche Forschung ankam, auf welchem Standpunkte ich mich auch noch heute befinde. Als ich die Schriften vom Hofgärtner Meier in Würzburg, von Christ, Sickler, Diel und Dittrich etwas näher kennen gelernt — und nun bemerkt hatte, daß doch noch im Allgemeinen sehr wenig Obstkenntniß selbst unter Leuten vom Fach verbreitet sei, da schwand mir der Muth, um Früchte nur nach genauen Beschreibungen und Abbildungen allein kennen zu lernen, zumal da das Kernobst, welches ich besonders im Auge habe, schon jetzt eine Unzahl von Sorten bietet. Was soll man aber sagen, wenn fünf der ersten Pomologen Deutschlands sehr lange Zeit nicht im Stande waren, den nun wohlbekannten Drap d'or sicher zu bestimmen — und ihm drei verschiedene neue Namen gaben — bis endlich Herr Garteninspector Lucas die vollkommen richtige Benennung zur Geltung brachte? Ich achte alle theoretischen Hilfsmittel sehr hoch, nur sollen die praktischen damit gehörig Schritt halten!

Durch die vielen mir von meinem Freund Dittrich, weiland Küchenmeister zu Gotha, mitgetheilten Früchte sowohl, als durch die selbst in sehr verschiedenen Gärten gezüchteten, überzeugte ich mich bald, daß nur durch unermüdliches Vergleichen und Prüfen der Sorten wenigstens einige Sicherheit gewonnen werden könne, um sodann weitere Vortheile daraus zu ziehen, welche gleichmäßig der Wissenschaft als dem Pflanzer zu Gute kommen.

Um aber bei diesem Vergleichen der Früchte einige Anhaltspunkte für den Wechsel der Formen einer und derselben Sorte, ferner für die Abweichungen zu gewinnen, welche sich in verschiedenen Jahrgängen und bei den Erstlingsfrüchten

Digitized by Google

junger Bäume ergeben, ließ ich mich die Mühe nicht verdrießen, eine große Menge kurzer Fruchtbeschreibungen aufzunehmen und hiezu in meinen Heften noch Abrisse oder Silhouetten der betreffenden Sorten zu geben, damit das körperliche Auge dem geistigen zu Hülfe kommen möge, wenn es sich um das Erkennen gewisser Fruchtsorten handelt. Möglichste Beobachtung der Vegetation habe ich mir zwar dabei ganz besonders zur Pflicht gemacht, aber wer sieht die Bäume, wenn eine Menge neuer, und zum Theil ähnlicher Sorten auf reich besetzten Tischen liegen, wozu allein nahe bei 1000 Aepfel gehören könnten?

Bevor ich noch eine Schrift über Probebäume gelesen hatte, besaß ich schon herrliche Früchte von solchen; ich ließ mir, soweit es gehen wollte, Obst zusenden und sammelte dergleichen in der Umgegend, wobei ich bald den außerordentlichen Nachtheil bemerkte, welcher durch den Baumhandel aus entfernten, bisweilen sehr unzuverläßigen Baumschulen entspringt, für die hiesige Gegend aber insbesondere aus jenen, welche sich in nächster Nähe bei Forchheim und Bamberg befinden, daher ich bei der 19. Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe zu Coburg 1857 Veranlassung genommen habe, auf dieses Gebrechen aufmerksam zu machen, was ich hiemit nicht nur wiederhole, sondern hieran nachfolgende Bemerkungen knüpfe. Schon aus den Catalogen mancher Baumschulen lassen sich Schlüsse ziehen, die für den Käufer der Bäume nicht günstig sind, wozu noch die Aufzählung von ganz neuen Sorten kommt, die kaum in den neuesten pomologischen Werken beschrieben wurden und nicht selten eine weitere Verbreitung keineswegs verdienen, wie ich dieß leider öfters erlebt habe.

Wenn Unvollkommenheit die Zugabe bei allen menschlichen Werken und Bestrebungen bleibt, so wird man es hoffentlich nicht gar zu übel nehmen wollen, wenn unabsichtlich bisweilen Irrungen beim Verkauf von Obstbäumen vorkommen; wenn aber gar zu weit gehende Täuschungen bemerkt worden sind, so erscheint es mir als eine würdige Aufgabe für Vereine und Pomologen, wenn sie sich bemühen, auf dergleichen Baumschulen in geeigneter Weise ersprießlichen Einfluß zu nehmen — und daß dieß geschehen werde, gehört gleichermaßen zu meinen Wünschen und Hoffnungen, wozu aber selbst unentgeltliche Verbreitung richtiger und guter Edelreiser sehr vortheilhaft werden kann.

Daß die Erziehung der Stämme ohne Hülfe der Pfähle geschehen müsse, oder nur mit weniger Ausnahme, glaube ich als sich von selbst verstehend voraussetzen zu dürfen, und Sorten, die nicht gerne in die Höhe wachsen, müssen auf hochstrebende Unterlagen in die Krone veredelt werden.

Ein Besitzer von Baumschulen, der nicht selbst in erforderlichem Grade zugleich Obstkenner ist, sollte kein Bedenken tragen, sich mit einem Pomologen in Verbindung zu setzen, der ihn durch angemessene Auswahl der Sorten und durch Lieferung von richtigem Holze unterstützt, wodurch nur die Käufer gewinnen und zu neuen Umpflanzungen angeregt werden können.

Für besondere Liebhaber und Sammler mögen sehr reiche Sortimente immerhin ihren Werth haben, aber für Ertrag, Gewinn und Genuß, sowie zur Auf-

Digitized by Google

munterung für neue und größere Anpflanzungen ist eine mäßige Auswahl der tragbarsten, erprobtesten und besten Tafel- und Wirthschaftsfrüchte weit vorzuziehen.

Es ist sehr rühmlich, wenn man bei den Versammlungen deutscher Pomologen nur langsam mit Empfehlung derjenigen Fruchtsorten vorschreitet, welche allgemeine Anpflanzung verdienen, indessen liegen aber doch schon Erfahrungen genugsam vor, um wenigstens 30 Tafeläpfel, 30 Tafelbirnen nebst je 10 Wirthschaftssorten, ferner 5 Zwetschen, 5 Pflaumen, 5 Kirschen, 5 Weichseln, 5 Pfirschen und 5 Aprikosen als besonders gut und tragbar zu bezeichnen, damit man doch schon jetzt bei Anpflanzungen etwas mehr Auswahl habe, wobei jedoch besondere Rücksicht auf die sich an jedem Orte darbietende Gelegenheit zur vortheilhaftesten Verwerthung genommen werden muß. Ferner möchte ich mir erlauben, vorzuschlagen, daß die einmal als Elite ausgewählten Sorten in Zukunft zugleich in ihrer Ordnung nach deren erfolgter Wahl mit bleibenden feststehenden Nummern bezeichnet würden, weil dadurch in Schriften sehr viele Schreiberei erspart wird, wogegen zur Bezeichnung der Edelreiser immerhin noch der Name jeder Sorte geschrieben werden muß.

Wenn ich nicht irre, so hat sich in der Nähe von St. Louis in Nordamerika ein Verein gebildet, der die Einführung, Bestimmung und Verbreitung neuer Sorten ganz besonders überwacht, bevor selbige in den öffentlichen Katalogen aufgeführt werden dürfen, um das Publikum gegen Täuschungen sicher zu stellen, ein Verfahren, welches gewiß viele Beachtung verdient.

Der Paragraph 3 des Gothaer Programms enthält die Bestimmung, daß jeder Aussteller nur seine Erzeugnisse mit seinem Namen ausstellen könne, wozu auch Gründe vorliegen, aber für gewisse Ausnahmen ließe sich vielleicht doch eine besondere Anordnung treffen, weil sonst manche interessante Frucht nicht zur Vorlage und nicht so bald zur Verbreitung käme, aber für Lieferung des richtigen Holzes muß jedoch der Aussteller **sicher** einstehen.

Ich habe herrliche, durch starke Höhen gegen Norden und Osten wohlgeschützte Lagen mit gutem Boden gefunden, wo nur das Beispiel fehlte, um zu größeren Anpflanzungen von Obstbäumen aufzumuntern, wogegen man wieder an anderen Orten Perlen vor die Schweine warf, indem man wirklich schöne Bäume zu namhaften Preisen ankaufte, und sie in rauhe, freie, offene, der Zugluft völlig ausgesetzte Lagen und noch dazu in harten, ganz magern Boden diesseits der Gräben an die Landstraßen setzte, wo sie um so früher zu Grunde gingen, da selbst noch die nöthige Pflege dabei fehlte. Bäume jenseits der Gräben gedeihen zwar etwas besser, schaden aber den Grundstücken mehr und gewähren der Straße jenen Schutz nicht, den sie besonders in ganz finsteren Nächten darbieten sollen, daher es besser ist, in solchen Fällen lieber Nutzhölzer zu pflanzen. Der beliebte Ausdruck „Empfehlung zur allgemeinen Anpflanzung" wird nicht selten von solchen Leuten mißverstanden, die doch wohl den Unterschied zwischen milden und rauhen Gegenden kennen sollten.

Digitized by Google

Daß der edlere Baum einer beſſeren Erde ꝛc. und der nöthigen Pflege bedürfe, wird leider auch nur allzu oft vergeſſen; ſollte daher dieſe Erinnerung, oder irgend ein anderer der oben berührten Punkte zur beſſeren Förderung der Obſtcultur beitragen, ſo wird dieß dem Unterzeichneten zu ganz beſonderem Vergnügen gereichen.

Coburg, den 4. October 1857. **Donauer**, Lieutenant.

Ueber den Werth einer Pflaumenſteinſammlung.

Die Steine der Pflaumen geben weit beſſere, mehrere und ſchärfere Merkmale zur Erkenntniß und Beſchreibung derſelben, als die äußeren Merkmale der Frucht, nämlich der Größe, Form und Farbe.

a) Man betrachtet die obere und untere Seite des Steines, ſeine Spitze oder Abrundung, mitten oder ſeitwärts geſtellt, lang, kurz, ſcharf, ſpitz, ſtumpf, vorgeſchoben.

b) Die Rückenkanten, 3, eine Mittelkante, 2 Nebenkanten, bisweilen abgeſondert, bisweilen wenig bemerkbar, ſind bald genähert, bald aprikoſenſteinartig erhoben und weit abgeſondert, die Mittelkante meiſtens erhoben, ſtumpf oder ſcharf, nach unten oft erweitert. Neben den äußern Kanten befinden ſich bisweilen charakteriſtiſch mehr und weniger tiefe Furchen.

c) Ueber den Bauch laufen 2 Kanten, bald offen, bald halb geſchloſſen und zackig, deren Furche bald enge, weit, tief. Die Rücken- und Bauchkanten ſind bald mehr und weniger nach oben, nach der Mitte oder nach unten mehr ausgebogen.

d) Die Backen glatt, rauh, narbig, afterkantig, gewölbt, flach, an der Baſis oft mehrere erhobene Kanten.

e) Die Form rund, oval, eiförmig, länglich, lanzettförmig, oft mehr erweitert, faſt gerade oder ſtark ausgebogen, der größte Durchmeſſer nach oben, in der Mitte, nach unten.

f) Die Größe nach dem Maßſtabe, indem oft große Früchte kleine Steine und umgekehrt, haben. Man ſagt daher, der Stein iſt nach der Größe der Frucht klein, groß.

g) Eine ächte Pflaumenſteinſammlung dient für alle Zeiten als Probirſtein der Aechtheit derſelben; z. B. man erhält die Pflaume Iſabella und man zweifelt an ihrer Aechtheit, ſo vergleiche man ihre Steine und ſogleich iſt Gewißheit da.

h) Wenn ein Schriftſteller Pflaumenabbildungen liefert, ſo iſt das durchaus nothwendig, daß auch ihre Steine mit den charakteriſtiſchen Merkmalen beigegeben werden; jenen wird eine ächte Pflaumenſteinſammlung vom größten Nutzen ſein,

Digitized by Google

indem er zu jeder Zeit das Original zur Hand nehmen kann. Bei Vergleichung der Beschreibungen der Pflaumen von verschiedenen Autoren ist diese Sammlung von sehr wesentlichem Nutzen. Der Verfasser hat während 30—40 Jahren mehr als hundert Male seine Sammlung zur Hand genommen, um aus dem Wirrwarr der Benennungen der Früchte in's Reine zu kommen.

i) Der Verfasser besitzt eine Pflaumensteinsammlung von mehr als 300 Sorten Früchten, welche sämmtlich mit ihren Steinen ausführlich von ihm in folgenden Werken beschrieben sind:

Systematische Anleitung zur Kenntniß der Pflaumen, oder: Das Geschlecht der Pflaumen in seinen Arten und Abarten. II. Heft.

Beschreibungen neuer Obstsorten. I. III. Heft.

Frauendorfer Gartenzeitung, Obstbaumfreund und vereinigte Frauendorfer-Blätter.

Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau.

Braunau am Inn den 23. April 1858. Dr. G. Liegel.

Aufzählung der wichtigen in der Gegend von Cadolzburg verbreiteten Kernobstsorten.

Von Herrn **Heinrich Haffner** daselbst.

(Vergl. Monatsschrift 1856. S. 323.)

Purpurrother Winter-Agatapfel, hier Knäker genannt, 1. Rang für Wirthschaft, 2. R. für Tafel. Dieser Apfel ist hier allgemein verbreitet und seines guten Geschmackes wegen, welchen er bis zum Frühjahr erhält, sehr beliebt. Der Baum trägt außerordentlich voll und ist nicht empfindlich für Boden und Lage, weßhalb der Obstertrag hier bedeutend durch denselben erhöht wird. Sein spätes Blühen läßt fast immer auf eine sichere Ernte rechnen.

— Bordeaurer Gold-Reinette, 1. Ranges für Tafel und Wirthschaft, hier Weigantsapfel genannt. Eine ausgezeichnete Frucht, die den Obstertrag hier ebenfalls namentlich erhöht. Der Baum bildet eine flache Krone, trägt gerne und ist nicht empfindlich in der Blüthe; gedeiht in jedem Boden. Die schönen Früchte, die in guten Jahrgängen oft sehr groß werden und nicht selten bis in Juni halten, werden von der ganzen Umgegend gesucht und gut bezahlt. Es ist häufig, daß Bäume von mittlerer Größe 10—12 fl. eintragen.

Grüne Reinette, 1. Ranges für Tafel, hier Rosmarinbordorfer genannt. Diese Frucht hat einen besonderen Vorzug durch langes Halten, da sie in der Regel ein volles Jahr lang dauert. Herr Oberdieck

Digitized by Google

sagt*), daß dieser Apfel stark welke, das ist hier nicht der Fall bei guter Aufbewahrung. Der Baum trägt bald reichlich, wächst stark und ist gesund. Nicht selten werden Früchte zu geeigneter Zeit in den nahen Städten mit 1—2 kr. per Stück bezahlt.

Gravensteiner, 1. Ranges für Tafel und Wirthschaft. Der Baum trägt reichlich große Früchte von herrlichem Ansehen bei seiner hohen Krone, welche er bildet, die bei sorgfältiger Aufbewahrung auf den Markt gebracht, Bewunderung erregen. Die großen Früchte verlangen Schutz, da sie vom Wind leicht abgeworfen werden.

Stettiner-Rother, 2. Ranges für Tafel, 1. für Wirthschaft, hier Rothwinner. Dieser Apfel war hier sehr verbreitet, hat den Markt der nahen Städte sonst stets gefüllt, seit mehreren Jahren zogen aber die Besitzer von Gütern reichlicher tragende und bessere Sorten, wie die Winter-Gold-Parmäne ꝛc., diesem vor, weßhalb neuere Veredlungen nicht mehr geschehen, obgleich die Früchte ausgezeichnet wuchsen.

Weißer Astracan, Eisapfel, hier Jacobiapfel. Wegen früher Reife und schönem Ansehen für die Tafel 1. Ranges. Dieser herrliche Apfel erreicht hier seine ganze Vollkommenheit, hat bei seiner Reife am Baum ein malerisches Ansehen durch seine wachsähnliche Farbe und seine Bandstreifen von lebhaftem Roth. Nicht selten kommen auch ganz cikadirte Früchte vor. Der Baum wächst Anfangs rasch, hat aber später dürres Holz, weßhalb eine Verjüngung sehr gut ist. In die Kronen von größeren Bäumen veredelt, macht er schönere und dauerhaftere Bäume. Ist in den nahen Städten sehr gut zu verwerthen.

Edler Winter-Borsdorfer, 1. Ranges für Tafel und Wirthschaft. Dieser Apfel hat in ältester Zeit schon den hiesigen Ort berühmt gemacht, da die Ernten sehr bedeutend waren. In letzterer Zeit mußte dieser Apfel aber andern weichen, da der Baum sehr viel Raum braucht, der Apfel klein ist, insbesondere aber seit einer Reihe von Jahren die natürliche Größe nicht mehr erreicht.

Englische Büschel-Reinette, 2. Ranges für Tafel und 1. Ranges für Wirthschaft. Der Baum bleibt mittelgroß, trägt aber strotzend voll, und der Obstertrag hier wird durch diesen Apfel ebenfalls bedeutend gehoben, da er sehr verbreitet ist. Für den Markt hat diese Frucht einen außerordentlichen Werth, sie hält sich gut und hat ein schönes Ansehen. In die Krone eines älteren Baumes veredelt, ist er dauerhafter und wird größer.

Kleiner Herrenapfel, 2. Ranges für Tafel, 1. Ranges für Wirthschaft. Diese Frucht ist auch sehr beliebt hier und wird auf dem Markt sehr gesucht. Das schöne Aussehen dieses Apfels, der schon im September reift, und sein rein

---

*) Anmerkung der Redaction. Das Welken der Grünen Reinette habe ich nur von meiner Gegend ausgesagt, und hat es schon bei Diel in Nassau nicht stattgefunden. Vielleicht kann es auch hier durch spätes Pflücken und dann sofortige Aufbewahrung im Keller hinreichend gemindert werden. O.

Digitized by Google

süßer Geschmack, welcher zu Backwerken ihn sehr empfiehlt, veranlassen eine starke Nachfrage der nahen Städte. Der Ertrag solcher Bäume ist nicht gering, da sie nicht nur sehr gut fortkommen, ohne empfindlich zu sein, sondern auch strotzend voll tragen.

Pracht-Reinette, 1. Ranges für Tafel und Wirthschaft. Diese Sorte brachte ich hier vor mehreren Jahren zur Veredlung, seitdem hat sie sich aber ziemlich verbreitet. Sie bleibt für die Folge gewiß eine der erträglichsten, da sie sowohl für Tafel als Wirthschaft gleich großen Werth hat*).

— Bedfordshire Foundling, 1. Ranges für Tafel und Wirthschaft. Auch diese Frucht brachte ich vor mehreren Jahren hier zur Veredlung; der Baum macht eine weite, hohe Krone, trägt sehr gerne und ist nicht empfindlich. Dieser Apfel gehört in jeder Beziehung zu den vortheilhaftesten, er wird sehr groß, hat ein prachtvolles Ansehen für den Markt durch seine schöne gelbe Farbe, hält sich bis zum Sommer, ist sehr wohlschmeckend und fast schmelzend.

Winter-Gold-Parmäne, 1. Ranges für Tafel und Wirthschaft. Dieser Apfel ist in letzterer Zeit hier sehr verbreitet worden, er wird einen großen Beitrag für die Folge unserem Obstbau bringen, indem die herrlichen Früchte in den nahen Städten sehr geschätzt werden.

Kantapfel, Danziger, 1. Ranges für Tafel und Wirthschaft. Diese Frucht gehört hier ebenfalls zu den einträglicheren, weßhalb sie sich in den meisten Gärten vorfindet. Der Baum trägt gerne, ist nicht empfindlich und der Apfel für den Markt einer der vortheilhaftesten. Abbild. f. d. 1. Folgg. p. 223

Reinette von Breda, 1. Ranges für Tafel und Wirthschaft. Diese Obstsorte brachte ich vor mehreren Jahren hier zur Veredlung; der Baum wächst sehr kräftig und trägt außerordentlich stark, ohne empfindlich zu sein. Ein bekannter vortrefflicher Winterapfel, der hier bei voller Reife nicht welkt, wenn er gut aufbewahrt wird, und durch sein langes Halten bis in Sommer sehr werthvoll ist.

Engl. Spital-Reinette, 1. Ranges für Tafel und Wirthschaft. Ein ausgezeichneter Apfel, der seines vortrefflichen, süßen, Borsdorfer ähnlichen Geschmackes wegen sehr verehrt wird. Der Baum wird mittelgroß, trägt früh und reichlich und kommt in jeder guten Obstlage fort.

Muscat-Reinette, 1. Ranges für Tafel und Wirthschaft. Dieser Apfel wurde auch in jüngster Zeit seines vortrefflichen Geschmackes wegen in den Gärten hier vermehrt. Der Baum wird aber nur mittelgroß, leidet öfters am Krebs, weßhalb seine Verbreitung sich nur auf geschützte Lagen beschränken wird.

Grünling, 1. Ranges für Tafel. Diese Frucht scheint wenig bekannt zu sein, verdient aber eine größere Aufmerksamkeit. Sie ist ähnlich an Form und Ge-

*) Die von Hohenheim früher verbreitete Pracht-Reinette ist vollkommen mit der Grünen Lothringer-Reinette gleich; die hier erwähnte Pracht-Reinette soll nach späterer Nachricht des Herrn Verfassers Pariser Rambour-Reinette sein. **Ed. L.**

Digitized by Google

schmack dem vielverehrten Goldpepping, hält sich sehr gut und ist bei voller Reife von schöner gelber Farbe.

— Delicatesse von Montbijou, 1. Ranges für Tafel. Ich erhielt Reiser von dieser Sorte von dem Gartenbauverein in Gotha, die ich auf einem Sortenbaum unterbrachte. Das Wachsthum ist ziemlich rasch und gesund, ist auch nicht empfindlich und trägt sehr gerne. Der Apfel ist hoch, mittelgroß, rothgestreift, von vorzüglichster Güte, Fleisch weiß, markig, mit starkem Mandelgeschmack. Schon beim Schälen verbreitet dieser Apfel einen starken, bitter-mandelartigen Geruch; ich halte ihn für einen der wohlschmeckendsten.

II. Praktischer Obstbau.

Verfahren, edle Setzlinge statt Wildlinge in die Baumschulen zu pflanzen.

Von Herrn **Franz Malicoa**, Fürstl. Schwarzenbergischem Obergärtner in Neuschloß, bei Postelberg, Böhmen.

Es ist bisher üblich, Wildlinge in Baumschulen in die Reihen zu pflanzen, um sie daselbst zu veredeln.

Das Resultat dieses Verfahrens gab aber stets einen ungleichmäßigen Stand der edeln Bäume, denn bei der größten Vorsicht und angewandten Sorgfalt mißrieth doch hie und da die Veredlung, wodurch später die Baumreihen unvollständig werden mußten. Gewöhnlich ließ man bisher die Wildlinge ein bis zwei Jahre in der Baumschule stehen, ehe sie zur Veredlung tauglich wurden; dann begann man das Veredlungswerk selbst mit Oculiren; mißlang dieses, copulirte man; nun ward die verstümmelte, von mehreren Wunden bereits entstellte Unterlage dem gewaltthätigen Pfropfen unterzogen, und mißlang endlich diese Veredlungs-Methode, so waren indessen zwei bis drei Jahre verstrichen, ohne daß der sorgfältige Pflanzer bei dem sich offenbarenden lückenhaften Stande sich des Gelingens zu erfreuen hatte. Ob man zwar hie und da durch die Zimmercopulation theilweise abhelfen wollte, so gelang auch dieses Verfahren durchaus nicht zur Zufriedenheit, weil eben auch da die Mehrzahl der Copulanten mißlingt und dieses Zimmergeschäft einzig und allein den momentanen Vortheil gewährt, daß man dadurch einen Vorsprung der Geschäfte, die sich im Frühjahr häufen, gewonnen hat.

Folgendes Verfahren, auf vieljähriger Praxis, sowie auf immer günstigem Erfolg beruhend, möchte ich durch Veröffentlichung zu einem Gemeingute machen.

Bei größeren Obstanlagen erscheint es nicht nur räthlich, sondern sogar nothwendig, einen besonderen Raum für eine Saat- und einen für eine Pflanzschule auszumitteln, unter welch Ersterem der Ort der Samenaussaat, und unter Letzterem jener ver-

Digitized by Google

standen wird, in den, durch Verstupfen die Sämlinge zu dem Zwecke übersetzt werden, um an ihnen gehörige Wurzelkronen unter gleichzeitiger Veredlung zu bilden, und sie für die künftige Auspflanzung in die eigentlichen Baumschulreihen geschickt zu machen.

In dieser dazu vorbereiteten Pflanzschule werden 3 Fuß breite Beete abgetreten und auf jedem dieser Beete 4 Reihen, 6 Zoll von einander entfernt, gezogen. Diese Zwischenräume sind für die Reinhaltung, Lockerung und Veredlung zureichend. Diese 4 Reihen auf jedem Beete werden der Länge nach mit vorgerichteten Sämlingen, in 3 Zoll Entfernung, besetzt. Nachdem diese Sämlinge in den Pflanzbeeten die bekannte Stärke eines Federkieles erlangt haben, welches öfters schon im ersten, längstens im zweiten Jahre der Fall ist, macht man sich die Eintheilung mit den Obstsorten, um sie schon hier mit ihren richtigen Benennungen bezeichnen zu können, und damit man, wenn sie sodann in die eigentliche Baumschule verpflanzt werden, die Ordnung erhalte. Sofort wird zur Veredlung jener, welche die geeignete Stärke haben, geschritten. Diese am Orte der Pflanzschule veredelten Bäumchen werden den Sommer hindurch gepflegt, im künftigen Frühjahr ausgehoben und in die eigentlichen Baumschulreihen als einjährige edle Bäumchen gepflanzt, woraus der Vortheil erwächst, daß man beim künftigen Ausheben der erwachsenen Bäume dieselbe Abtheilung in einem, und längstens im zweiten Jahre gänzlich verpflanzen kann, während man nach dem vormaligen Verfahren, wie eingangs bemerkt, stets einen ungleichen Stand hatte.

Diejenigen Unterlagen, bei welchen die Copulation in der Pflanzschule mißlang, können im künftigen Jahre gepfropft oder angeplattet werden, welch letztere Veredlungs-Methode mir nicht so gewaltthätig als das Pfropfen zu sein scheint.

Dieser Ort soll die Veredlungsschule sein, wo man für die Baumschule alljährlich edle Bäumchen gewinnt, die sodann in der eigentlichen Baumschule aussetzbar erzogen werden. Diese Methode der Anzucht hat zugleich den Vortheil, daß durch das mehrmalige Versetzen die vollkommene Ausbildung der Wurzelkronen sehr gefördert und viele Zeit und Arbeit erspart wird.

Was endlich den Schnitt bei der Verpflanzung betrifft, so wird der edle Trieb auf drei Augen zurückgeschnitten, aus welchen schon im ersten Jahre nach dem Verpflanzen ein beträchtlicher Trieb erwächst, der sodann nach bekannter Weise entweder mit Beigebung einer Stange oder ohne dieselbe behandelt wird. In meinen Baumschulen wird durchaus die Dittrich'sche Erziehungs-Methode angewendet.

Anmerkung der Redaction. Dem vorstehenden, ein nicht unwichtiges Thema behandelnden Aufsatz füge ich noch die Bemerkung hinzu, daß ich meinerseits auch in meiner Baumschule größtentheils die hier beregte Erziehungs-Methode der Obstbäumchen befolgt, die aufgegangenen Kerne auf 3 Fuß breite Rabatten, jedoch in querlaufende, 9 Zoll von einander entfernte Reihen verstupft, im nächsten Jahr gleich die meisten Stämmchen durch Copulation veredelt und sie dann im 2. Jahre in die Baumschulenreihen versetzt habe. Die querlaufenden Reihen

Digitized by Google

wählte ich schon darum, weil fast jedes Stämmchen beim Veredeln eine andere Sorte erhielt, als seine Nachbarn, damit von allen meinen zahlreichen Sorten immer etliche Stämme in der Baumschule vorhanden sein möchten. Obwohl die Methode mir dadurch beträchtlichere Mühe machte, daß ich denselben Namen wiederholt in meine Kataloge eintragen mußte, und ich anfangs zu den jüngsten Stämmchen nur griff, weil für die erhaltenen Pfropfreiser immer nicht Wildlinge genug da waren, glaubte ich doch auch von dieser Erziehungsmethode den Vortheil wahrzunehmen, daß das Wurzelvermögen der Stämmchen sich dadurch besser ausbildet, Lücken in den Reihen der Baumschulen vermieden werden, und der Stamm des jungen Baumes zwar nicht so rasch in die Höhe treibt, als wenn mehrjährige, schon feststehende Wildlinge veredelt werden, dagegen aber weit kerniger emporwächst. Sollen indeß die ausgepflanzten, veredelten Stämme möglichst zugleich verkäuflich werden, so muß man auch bei dieser Mode schwächere und stärkere Stämmchen vor dem Auspflanzen sortiren. **O.**

Ueber Bienenharzlösung als Anstrich zu Namenhölzern und den Nutzen der Bienenzucht für den Obstbau überhaupt.

(Aus einem Schreiben des Herrn Zimmermeister **Vogel** in Potsdam an Garteninspector Lucas in Hohenheim.)

Hiermit erlaube ich mir die vorzügliche Anwendung eines unscheinbaren und meines Wissens wenig beachteten Gegenstandes, des Bienen-Harzes (Vorwachs, Bienenkitt) mitzutheilen, nämlich zum außerordentlich dauerhaften, jeder Witterung trotzenden Ueberzug für Namenhölzer. Dieselben fertige ich folgendermaßen an: Die Hölzer werden in Mußestunden vorräthig von weißem Holz gefertigt, die Rückseite und Kanten mit Oelfarbe fertig gestrichen, die Vorderseite jedoch mit einer dünnflüssigen Auflösung besagten Harzes in Spiritus, nur einmal, um das Auslaufen der Schrift, die ich später nach Erfordern mit gewöhnlichem schwarzem Zeichnentusch mittelst einer Feder aufschreibe, zu verhindern, so sind solche zum schleunigen Gebrauch vorräthig zugerichtet. Ist nun der Name aufgeschrieben, welcher im Umsehen trocknet, so überziehe ich denselben mit obigem, angenehm gelben, vollkommen durchsichtigen Lack noch zweimal mit einfachem breitem Strich, welches Verfahren auch sehr rasch geht, da der Lack sehr schnell trocknet. Die Vortheile, dieser Art Namenhölzer zu fertigen, sind nun außer angeführter vollkommener Dauerhaftigkeit ferner noch die Möglichkeit der schnellsten Anfertigung und Benützung, wenn man die Hölzer eben vorräthig hergerichtet hat, und endlich die Möglichkeit, eine saubere Schrift mit Leichtigkeit anfertigen zu können, worauf doch auch etwas zu geben ist. Sie werden gewiß über die Wichtigkeit meiner neuen Erfindung lachen und meinen: Da muß sich nun Jeder, der ein

Digitized by Google

Dutzend Namenhölzer nach angegebener Art schreiben will, Bienen anschaffen und Bienenvater werden. Da haben Sie den Nagel auf den Kopf getroffen, das wäre auch gerade mein sehnlichster Wunsch und würde Niemand gereuen. Der Obstzüchter, der eben zur Auftreibung des zu seinen Namenhölzern nöthigen Bienenharzes Bienen hält, würde nicht allein das erforderliche Harz, ferner das Vergnügen des Bienenhaltens und deren Ertrag genießen, ich behaupte sogar, er würde auch größere Obsternten halten. Jedenfalls kann ich versichern und bin der festen Ueberzeugung, daß ich seit sechs Jahren, seitdem ich in meinem Garten Bienen halte, durch die bessere Befruchtung der Blüthen größere Obsternten habe. Im Jahre 1856 ist in hiesiger Umgegend wenig Obst gewonnen worden, bei meinen Bäumen war kein Unterschied in der Tragbarkeit zu sehen. Eine Reinette (den Namen kenne ich leider nicht), welche früher nur ein Jahr über das andere trug, trägt seit dieser Zeit jährlich. Bienenkenner würden mir entgegnen: es sei doch schwerlich den Bienen ein bestimmter Waideplatz anzuweisen, und wenn ich keine Bienen halte, so werden meines Nachbars Bienen für den fleißigen Besuch meiner blühenden Obstbäume sorgen. Ganz gut! aber in der Wirklichkeit stellt es sich doch anders heraus, wenn Bienen in unmittelbarer Nähe von Obstbäumen ihren Stand haben, so gerade vor der Nase gelegen.

Viel Gutes ist in der M. von andern für Obstzucht nützlichen Thieren gesagt worden, die für dieselbe so äußerst nützliche Biene ist noch mit keinem Worte erwähnt worden*), und verdient es doch um so mehr, da sie nicht allein auf Fruchtreichthum so außerordentlich einwirkt, sondern auch an und für sich, nebenbei, noch außerordentlichen Ertrag gewährt, und welchen süßen! Soll aber die Zucht möglichst vortheilhaft, und für jeden Stand passend, geschehen, so kann dieselbe nicht mehr in gewöhnlichen Körben, wie bisher, betrieben werden, sondern in den vorzüglichen Dzierzon'schen Kastenstöcken. Ich habe die Zucht in diesen und Körben betrieben, werde aber letztere, sobald meine zwei noch vorhandenen Körbe, wie die übrigen, eingegangen sind, nicht wieder aufnehmen. Wie außerordentlich ertragreich die Zucht in D. Kästen ist, diene folgendes Beispiel: Im vorigen Jahre habe ich von 10 Stöcken, die in den Honigraum gegangen sind, 2½ Ctr. des schönsten hellen Honigs gewonnen, ohne eine Biene zu tödten, dabei sind die im Brutraum gelassenen Vorräthe noch so groß, daß ich hoffe, bei beginnender Tracht wenigstens ¾—1 Ctr. noch nehmen zu können. Von diesen Stöcken hat ein einziger allein 57 Pfd. gegeben, und wären alle so stark und fleißig gewesen, was doch hätte möglich sein können, so wäre der ganze Ertrag verdoppelt worden. Außerdem ist

*) Ich weiß nicht gleich, bei welcher Gelegenheit ich auch schon darauf hingewiesen habe, daß meine Pfirschen-Spaliere nirgends so voll ansetzten, als in Bardowick, wo der Nachbar Bienen hielt. Hatten sie auch nur einen günstigen Tag, um in den Blüthen schwärmen zu können, so setzten die Bäume voll an. Von einem größeren Spalier brach ich einmal reichlich 1000 junge Früchte aus, und hatte er doch noch zu viele Früchte behalten. O.

Digitized by Google

die Güte des Honigs von der Art, daß ich gewünschte Ankäufe pro Pfd. 7½ Sgr. für ausgelassenen und 10 Sgr. für solchen in schönen weißen regelmäßigen Tafeln nicht vollständig befriedigen konnte, trotzdem bei hiesigen Kaufleuten das Pfund gew. mit 4 Sgr. ausgeboten wird. Nach Aussage alter Bienenzüchter war dabei dieß Jahr ein mittelmäßiges, was sich auch dadurch vollständig erwiesen, daß die Korbbienenzüchter viel Schwärme, aber wie gewöhnlich geringen Ertrag gehabt haben. Bienenzucht in dieser Art ist überall zu betreiben, eignet sich nicht allein für eingefriedigte Gartengrundstücke, sondern auch für abgelegene Obstanpflanzungen, weil Stände, namentlich wie ich meine Kasten zusammengesetzt habe, die für sich ein Haus von 24 Stöcken bilden, nicht beraubt werden können und gegen den Einfluß der stärksten Winter, ohne weitere Schutzmaßregeln vollständig gesichert sind. Die Beaufsichtigung macht keine Schwierigkeit, ist durchaus nicht zeitraubend und kann von jedem Baumwärter nebenbei besorgt werden. Schwärme gibt es bei richtiger Behandlung nur wenige, man hat sich nur mit der Ernte zu plagen, und was das für eine Plage ist, läßt sich mit der eines Obstzüchters beim Brechen des Obstes vergleichen, es ist eine liebe Plage. Was die Kosten der Anlage anbetrifft, so sind dieselben verhältnißmäßig gering; ein solid gebautes Bienenhaus zum Aufstellen von 24 Körben kostet jedenfalls eben so viel, wenn nicht mehr; ein einziges Jahr macht die Anlage bezahlt. Sollte Ihnen Vorstehendes einiges Interesse abgewinnen, so bin ich gerne erbötig, Ihnen eine specielle Zeichnung meines Bienenstandes zu überschicken. Auf die Anordnung und Zusammenstellung der Kasten kommt viel an, soll die Zucht Ertrag gewähren, namentlich wenn man auf schnelle Vermehrung verzichtet, wozu die sogenannten Doppelstöcke von D., welche vom Erfinder als seine Normalstöcke besonders gerühmt werden, sich freilich mehr eignen, dafür aber auch eine sichere D.'sche Behandlung verlangen, die nicht Jedermann eigen, auch sich nicht immer aneignen läßt. Ich nehme hierbei an, daß leicht in der Nähe von Korbbienenzüchtern Schwärme billig zu haben sind, auch daß wie bei meiner Einrichtung einige Schwärme nicht ausbleiben, wenn man darnach verfährt. Mein Hauptaugenmerk ist darauf gerichtet, daß meine Bienen möglichst wenig schwärmen, sie immer vom trägen Vorliegen abgehalten und im Fleiß erhalten werden, was sehr leicht ist, dann kann man auch auf Ertrag rechnen.

Nun, geehrter Herr, habe ich Ihnen genug von Bienen erzählt, und sollte es Ihnen zu viel geworden sein, so legen Sie es gütigst meiner unmaßgeblichen Meinung, dabei aber festen Ueberzeugung: Obstzucht mit Bienenzucht müssen Hand in Hand gehen, eines auf das andere vortheilhaft einwirken und dadurch Beide reiche Segensquellen werden, zur Last.

Anm. d. Red. Der geehrte Herr Verfasser wird die Veröffentlichung seines so vielfach interessanten Schreibens, wozu ich ihn zwar um Erlaubniß bat, aber keine Antwort erhielt, gewiß entschuldigen. Da so viele Obstzüchter auch Bienenzucht treiben, so sind ähnliche kurze Mittheilungen über Bienenzucht in Obstgärten gewiß vielen Lesern d. Bl. willkommen. L.

Digitized by Google

Der Johannsberg bei Creglingen.

Von C. Lucas.

In Folge der sehr ehrenvollen Einladung von Seiten des landwirthschaftlichen Bezirksvereins von Mergentheim, den dortigen Bezirk zu bereisen und an einigen Orten populäre Vorträge über Hebung der Obstcultur zu halten, kam ich auch am 23. Juni 1857 nach Creglingen. Ich hatte schon früher von den mancherlei Verschönerungsanlagen und neuen Obstpflanzungen, welche der dortige verdiente Herr Stadtschultheiß Dreher ins Leben gerufen, gehört und freute mich daher sehr, dieselben nun sehen zu können. Meine Erwartungen sollten aber noch weit übertroffen werden. Als rühmliches Beispiel, wie es bei gutem Willen, Ausdauer und Einsicht möglich ist, einen vollkommen mit Steinen bedeckten, kahlen Hügel zu einer sehr ausgedehnten schönen Baumpflanzung umzuschaffen, erlaube ich mir hier nun folgende Mittheilung.

Das 25jährige Regierungsjubiläum Sr. Majestät des Königs rief an verschiedenen Orten Anlagen in's Leben, welche das Andenken an diese seltene Feier lebend erhalten und von Geschlecht auf Geschlecht fortpflanzen sollten. Eine solche Anlage und vielleicht die großartigste und schwierigste ist die auf dem sog. Johannsberg bei Creglingen.

Dieser Berg, ein sonniger und freundlich gelegener Höhepunkt mit schöner Aussicht in das Tauberthal, war früher als „Hasenberg" bekannt und bot vor 16 Jahren nichts weiter dar, als eine dicht mit Steinen bedeckte elende Fläche, ohne Baum, ohne Schatten, welche kaum als Schafweide benutzt werden konnte. Der oben erwähnte Herr Stadtschultheiß Dreher, damals noch Stadtrath, ein für alles Gute und Nützliche, besonders aber für Verschönerungsanlagen begeisterter Mann, kam zuerst auf den Gedanken, daß hier, wo nur Steine den Abhang herunterrollten, auch wohl Aepfel, Birnen und Nüsse herabrollen könnten. Er untersuchte den Boden und fand zwischen dem zerbröckelten Muschelkalkgestein so viel Boden, daß er hoffen und erwarten zu dürfen glaubte, hier würden nutzbringende Bäume gewiß fortkommen. Daß die Bepflanzung dieses Bergvorsprungs eine Verschönerung für die ganze Umgegend sein würde, trieb ihn noch mehr an, diesen Plan weiter zu verfolgen. Noch fehlten aber die Mittel dazu; aber auch hier sollte bald geholfen werden.

Ein früherer Bürger Creglingens, Oheim Drehers, der K. preußische Commerzienrath Johann Dreher in Stettin, ein sehr wohlhabender und seiner Vaterstadt mit seltener Liebe zugethaner Menschenfreund, der sich schon durch mehrere bedeutende Stiftungen um das Wohl seines Geburtsorts große Verdienste erworben, wurde durch seinen Neffen für dessen großartigen Plan gewonnen und, indem er die Leitung der ganzen Arbeit in die Hände des Letztern legte, übernahm er den ganzen Aufwand für die Cultivirung des Hasenberges und bestimmte auch zugleich einen Fonds für die Erhaltung dieser Anlagen. Die vorher unzugängliche große steinbedeckte Bergfläche zu cultiviren, wurde im Herbst 1841 begonnen, 1844 vollendet

Digitized by Google

und die Anlage am Geburtsfest Sr. Majestät des Königs den 27. September festlich eingeweiht.

Die ganze mit Bäumen bepflanzte Fläche mißt circa 25 Morgen, die Zahl der darauf stehenden Obstbäume ist gegen 1000 Stück. Vorherrschend sind sehr zweckmäßig Welschnußbäume angepflanzt, die schon recht hübsch tragen und besonders dauerhaft sich zeigen, aber auch viele junge, kräftige Aepfel-, Birn- und Kirschbäume sind vorhanden. Die Bäume stehen 30′ auseinander und wurden in gehörig weite und tiefe Löcher größtentheils durch Herrn Stadtschultheiß Dreher selbst gepflanzt.

Außer diesen großen Pflanzungen ist als Mittelpunkt des Ganzen eine hübsche einfach-ländliche Gartenanlage, mit Blumen und allerlei Ziergesträuch geschmückt, besonders hervorzuheben, in deren Mitte sich die „Königseiche" stark und kräftig erhebt und welche Anlage gleichsam als Rahmen dient für ein geschmackvolles Monument, dessen Inschrift dem Wanderer über die Bedeutung der ganzen Anpflanzung Nachricht gibt. Vor diesem ist ein freier Platz zu geselligen Vergnügungen und ein massives Häuschen, mit Tisch und Bänken versehen, stets und für Jedermann geöffnet. Unterhalb desselben begrenzen Blumengruppen und Weinbergsterrassen die Anlage. Ein fahrbarer, sanft ansteigender Weg führt zu dem erwähnten Mittelpunkt und weiterhin zu den Feldern und erspart den Besitzern jener anliegenden Grundstücke einen großen Umweg, den sie früher zu machen genöthigt waren. Bei der Einweihung erhielt der Berg, um den Stifter dieser großen schönen Anlage zu ehren, den Namen Johannsberg.

Ich kann diese Schilderung nicht schließen, ohne den Wunsch auszusprechen, es möchte diese schöne und für die Zukunft so viel versprechende Anlage, welche für kommende Geschlechter eine reiche Quelle des Wohlstandes werden kann, recht sorgfältig erhalten und gepflegt werden und so der Wunsch des patriotischen Begründers, seine Landsleute dauernd zu beglücken, in vollstem Grade in Erfüllung gehen. Möchten aber auch solche Unternehmungen recht vielfache Nachahmung finden!

Eichene Sägspähne, das sicherste und wohlfeilste Mittel gegen das Unkraut in Gartenwegen.

Seit 20 Jahren habe ich Allerlei versucht, reinliche Gartenwege auf längere Dauer zu erhalten. Substanzen, welche durch den Einfluß der Atmosphärilien, (Kälte, Wärme, Wasser und Luft) befruchtende Bestandtheile ihrer Unterlage zuführen, wie z. B. Kalkschutt, Straßenkoth, Kies, oder Granit, Gneis, sind alle verwerflich. Schon nach Umfluß von 2 Jahren schmeicheln sich die verschiedenartigsten Pflänzchen heraus, und ein nochmaliges Bedecken mit denselben Substanzen ist ganz umsonst. Vor 6 Jahren standen mir 100 Scheffelsäcke eichener Sägspähne zu

Digitized by Google

Gebot, ich bedeckte damit meinen mit Tuffstein-Platten besetzten breiten Gartenweg einen ganzen Schuh hoch. Die Resultate bis heute sind folgende:

1) war keine Spur von Unkraut zu sehen, sobald diese Sägspähne den Boden überall gleichmäßig bedeckten, was sehr leicht durch einen Rechen zu bewerkstelligen gewesen ist. Von oben konnte aufgefallener Samen keine Wurzeln schlagen, von unten wurde das Unkraut erstickt, theils mechanisch durch die hohe Decke, theils chemisch durch die Wirkung der Gerbesäure;

2) bin ich jetzt im Besitz einer guten schwarzen verrotteten, humusreichen Dammerde, zu Compost dienlich;

3) sparte ich die jährlichen, nicht unbeträchtlichen Ausgaben von Taglohn für das ewige Behacken der Wege;

4) konnte der Weg bei regnerischer Witterung sehr gut und angenehm begangen werden.

Nicht unerwähnt kann ich lassen, daß sich in den drei ersten Jahren sämmtliche Maulwürfe des Gartens hier ihr Haupt-Quartier aufgeschlagen hatten, und mit der größten Leichtigkeit gefangen werden konnten. Die bloßgelegten Stellen zeigten eine Menge Regenwürmer, die Nahrung der Maulwürfe und zugleich die Noth und Pein vieler Gartenbesitzer.

Schenkel.

Anmerkung. Auch ein anderes ähnliches Material, nämlich Gerberlohe, gibt eine sehr gute Bedeckung für Gartenwege, auf beiden geht sich sehr angenehm und es wächst lange Zeit kein Unkraut, auch wenn die Bedeckung nicht so hoch ist, wie oben angeführt wurde; es genügt in vielen Fällen schon 2—3″. Allerdings ist für Gärten, in denen die Wohngebäude liegen, dieser Wegeüberzug wenigstens in der Nähe der ersteren zu vermeiden, weil eine sehr lästige Beschmutzung der Fußböden durch sich an die Stiefeln anhängende feine braune Lohtheile oder Spähne entstünde. Daß die Maulwürfe sich in die Spähne hineinziehen, zeigt um so deutlicher, daß sie den sich da häufig aufhaltenden Regenwürmern nachgehen, da andere Nahrung für sie nicht darin zu finden ist. **E. L.**

Weincultur in Töpfen.

In dem Gewächshause des Hrn. Dr. Zimmer dahier schauen jetzt Gärtner und Nichtgärtner mit Vergnügen und Bewunderung eine Anzahl Traubenstöcke an, welche mit 3 bis 7 Trauben mit Erbsen dicken Beeren behangen, auch theils noch im Blühen begriffen sind, und welche noch vor ihrem ersten Geburtstage Fruchtansatz zeigten, denn im Februar vorigen Jahres wurden die Augen erst der Erde anvertraut und

Digitized by Google

zwar nach Vorschrift der Pomolog. Monatsschrift 1856. Das heißt doch wirklich mit Dampf gefahren*).

Es gebührt unserem wackeren rührigen Collegen Fischer der Ruhm einer raschen Aus- und Einführung eines eben so erfreulichen als nützlichen Verfahrens und mit Freuden und Erwartungen seiner künftigen Thätigkeit erkennen wir das Streben Herrn Fischers in pomologischer Hinsicht um so mehr an, als es leider gerade unter den Gärtnern eine winzig kleine Zahl gibt, die dem herrlichen Obstbau irgend Gedanken und Ernst widmen.

Frankfurt a. M. im März 1858. B.

Beiträge zur Erziehung gesünderer, stärkerer und länger dauernder Obstbäume.

V.

Einen nicht minder großen Fehler in der Obstbaumzucht begeht man auch dadurch:

Daß man aus der Baumschule viele zu schwache, nicht ganz glatt und gerade gezogene, und das schlimmste ist, mit mehr oder wenigeren Defekten und Verwundungen behaftete Stämmchen abgibt.

Wollen wir nur einmal den ersten besten Mann etwas aufmerksamer beobachten, der in eine Baumschule kommt, um für sich Bäume anzukaufen, und in der Auswahl die vollkommenste Freiheit hat. Wir werden wahrnehmen, daß er sehr langsam die ganze Baumschule durchschleicht, seine Augen nach allen Seiten wendet und nach solchen Bäumchen sucht, welche am stärksten, aber auch am geradesten und glattesten gewachsen sind; er ist noch nicht zufrieden, wenn er sie aufgefunden hat; er untersucht vorsichtig und prüfend jedes einzelne Bäumchen von unten bis oben, und von allen Seiten, ob sich nicht irgendwo eine Wunde, ein Defekt oder etwas anderes Verdächtiges vorfindet; und findet er auch nur die geringste Mackel, so fürchtet er das Bäumchen zu kaufen, und läßt das Warum durch einige kurze Worte laut werden. Wenn ihn bei dieser strengen und ängstlichen Prüfung auch keine wirkliche Erfahrung und keine wissenschaftlichen Gründe leiten, so sagt ihm doch schon sein natürlicher Verstand, daß aus einem schwachen, verkrüppelten, mit Wunden und anderen Defekten behafteten Bäumchen kein starker, gesunder, reichlich tragender und lange dauernder Baum werden könne. Um so mehr wird er als

*) Die Reben aus Augen zu ziehen ist übrigens nicht neu, unsere älteren Gärtner kennen dieß Verfahren schon längst. B.

Digitized by Google

Käufer wähleriſch werden, wenn er ſchon einmal eine traurige Erfahrung zu machen Gelegenheit hatte.

Was hier ſchon der ganz einfache, natürliche Verſtand gleichſam inſtinktmäßig herausfindet, wird der in der Obſtbaumzucht aufgeklärte Mann nicht anders als wahr und recht anerkennen müſſen, da er die Gründe dafür ſehr wohl kennt. Sollte er in die Lage gerathen, Obſtbäume kaufen zu müſſen, ſo würden wir ihn ſicher noch wähleriſcher und ſtrenger prüfend finden, da der Blick ſeines Auges durch einen in ſeinem Fache aufgeklärten Verſtand geſchärft iſt.

Iſt nun der Wunſch der Käufer, lauter ſtarke, gerade und glatt gewachſene Stämme ohne alle Fehler zu erhalten, ein gerechtfertigter, ſo wird der Obſtbaumzüchter es ſich wohl auch in ſeiner Baumſchule angelegen ſein laſſen müſſen, dieſem Wunſche Rechnung zu tragen, wobei er ſicher noch zugleich ſeine Rechnung durch ſtärkeren Abſatz und beſſere Bezahlung finden wird.

Soll der Obſtbaum zu einer naturgemäßen Ausbildung nach Höhe und Umfang gelangen, ſoll er nicht nur reichliche Früchte tragen, ſondern auch ein Schmuck der Gegend werden, ſoll er endlich ein kräftiges Alter über mehrere Menſchengenerationen hinaus erleben, ſo muß dazu freilich der erſte Grund in der Baumſchule gelegt werden, und es iſt ſpäterhin nur ſehr ſchwer, wo nicht gar unmöglich, das zu erſetzen, was in der Baumſchule gefehlt wurde, daher an die Baumſchule die ſtrenge Forderung geſtellt werden muß, vollkommen geſunde Obſtbäume zu ziehen und abzugeben.

Die vollkommene Geſundheit der Bäume wird aber erſt dann recht erkennbar ſein und ſich womöglich ſicher herausſtellen, wenn ſie etwas ſtärker herangewachſen ſind, und ihre Stämme einen geraden, ſchlanken, glatten Wuchs ohne irgendwo einen verdächtigen Defekt zeigen. Iſt noch dazu die Krone ſtark entwickelt und ziemlich regelmäßig vertheilt, dann kann man auch um ſo mehr auf die innere Geſundheit des Holzes ſchließen.

Durch direkte Verſuche iſt es aber auch ſo ziemlich als erwieſen zu betrachten, daß es vortheilhafter ſei, die Bäume erſt dann aus der Baumſchule auf ihren bleibenden Standort zu verſetzen, wenn ſie am Stamme ſchon etwas ſtärker herangewachſen ſind und etwa einen Durchmeſſer von einem Zoll erhalten haben. Man kann dann annehmen, daß ſie ſich in der Baumſchule in Krone, Stamm und Wurzel gehörig conſolidirt haben, um, in Gärten und Alleen verſetzt, ſo manchen Unfällen leichter widerſtehen und bald ohne Stütze eines Pfahles auf eigenen Füßen ſtehen zu können.

Es kann hier um ſo weniger unſere Abſicht ſein, die Obſtbaumzüchter belehren zu wollen, wie ſie gerade, ſtarke, glatte, geſunde Stämmchen in ihren Baumſchulen ziehen, da wir dieß in unſeren früheren Abhandlungen zur Genüge gezeigt haben. Wenn ſie unſere daſelbſt gegebenen Rathſchläge nicht beachten und ſich lieber hinter das Bollwerk ihrer Pfähle zurückziehen wollen, ſo können wir ihnen unumwunden erklären, daß ſie auch dadurch nicht viel Erkleckliches leiſten werden. Der todte Pfahl wird dem Baume keine Kraft, keine Geſundheit, kein Leben ein-

Digitized by Google

hauchen, sie mögen dieselben noch so sehr daran pressen und bremsen, höchstens kann der Pfahl das Bäumchen in einer senkrechten Richtung erhalten und seinem vielfältig krumm gebogenen Körper eine etwas geradere Richtung geben, wobei es ohne schädliche Verrenkungen der inneren Gefäße und ohne äußerliche Druck- und Reibungswunden an Pfahl und Bändern nicht leicht ablaufen wird, wo also das zur geraden Richtung der Bäumchen gebrauchte Mittel manche andere unliebsame Uebelstände mit sich führen wird. Trotzdem wird man es nicht immer dahin bringen, daß das Stämmchen durch den hofmeisterischen Pfahl in allen seinen Biegungen und Verdrehungen sich vollkommen ausgleichen und ganz gerade und glatt werden wird.

Wir zählen alle diese vielfach gekrümmten und gedrehten Bäumchen in das Reich der Krüppel und halten sie für unfähig, daraus kräftige, gesunde, starke, fruchtbare, langlebende schöne Bäume zu ziehen. In den reichsten Boden versetzt, sind sie, wie wir schon in der dritten Nummer unserer Abhandlung gezeigt haben, nicht im Stande, viel Nahrungssaft aufzunehmen, weil derselbe nur äußerst langsam durch die engen, verzogenen Gefäße aufsteigen kann; es ergeht ihnen, wie jenem armen Bettler, dem ein reicher Wanderer ein ansehnliches Almosen in Geld reichen wollte; er dankte ablehnend dafür, mit der Entschuldigung, daß er keine Taschen habe.

Wer sich eine nähere Ueberzeugung von dem schlechten Wachsthum solcher verkrüppelter Bäumchen verschaffen will, der betrachte nur einmal die große Anzahl unserer gegenwärtig ausgesetzten Zwetschenbäume. Der Zwetschenbaum wird fast allgemein durch Ausläufer fortgepflanzt, welche, aus älteren, schwächlichen, kränklichen Mutterstämmen entsprossen, gewöhnlich keine andere Pflege genießen, als daß man von Zeit zu Zeit, ob zur rechten, darum kümmert man sich wohl wenig, die Seitenzweige wegschneidet, worauf man wohl eben nicht die größte Sorgfalt verwendet. Dazu sprossen diese Ausläufer noch auf einem Boden hervor, welcher oft Jahrhunderte lang Zwetschenbäume trug und also ganz ausgesogen und mit Wurzeln ganz verfilzt ist. Daher dürfen wir uns nicht wundern, wenn diese Ausläufer nach allen Seiten hin verbogen sind und viele Verknöcherungen zeigen. Beim Versetzen werden diese verkrüppelten Ausläufer freilich an Stangen gebunden, die oft mehr Werth haben, als diese elenden Bäumchen. Es kostet oft nicht wenig Mühe, sie nur einigermaßen und ohne Bruch an den Pfahl anzuheften, um welchen sie sich wie eine Schlange winden. Was kann man von solchen Bäumchen für eine Zukunft erwarten? Daß man gegenwärtig an vielen Orten über Kränklichkeit, Unfruchtbarkeit und baldiges Absterben der Zwetschenbäume so häufig klagen hört, kann wohl zum Theil die Folge von dieser Fortpflanzungsmethode des Zwetschenbaums sein.

Es wäre zu wünschen, daß man die Fortpflanzung des Zwetschenbaums von dem alten Schlendrian emancipirte, und sie mehr baumschulmäßig betriebe, um auch von dieser Obstgattung schönere, gesundere, dauerhaftere Bäume zu erhalten. Dazu wird aber kaum genügen, daß man etwa schon mehr oder weniger heran-

Digitized by Google

gewachsene, aber auch mehr oder weniger verkrüppelte Ausläufer sammelt, denn wir haben den traurigen Fall erlebt, daß alle auf ein Beet versetzte Ausläufer weggeworfen werden mußten, weil aus ihnen nichts werden wollte und durch sie nur die ganze Baumschule geschändet wurde.

Nach unserer unmaßgeblichen Meinung halten wir es für rathsam, auch die Zwetschenbäume aus ihrem Samen fortzupflanzen, dem freilich ein doppeltes Bedenken entgegengestellt werden wird; erstens, daß die Samen von Zwetschenbäumen sehr unvollkommen sind, schwer aufgehen und viele sehr schwache, langsam wachsende Bäume liefern; zweitens, daß man von Samen nicht immer die gewünschte gute und selten nur eine unsere Erwartungen übertreffende Frucht erhält. Indessen gehört es wohl nicht zu dem Unmöglichen, durch sorgfältige Sammlung und Auswahl der Samen sowohl als auch durch gute Pflege schöne Zwetschenbäume zu ziehen; das zweite Bedenken ließe sich etwa dadurch entfernen, daß man die aus Samen gezogenen Stämmchen in der Baumschule mit einer beliebten Zwetsche veredelt, wodurch sie früher tragbar werden, und uns mit mehreren und besseren Früchten erfreuen, was in unseren Zeiten besonders wünschenswerth ist, da man jetzt mehr als sonst auf die Qualität der Frucht, vorzugsweise aber auf die Größe der Zwetschen Rücksicht nimmt, und das Pfund desto theurer bezahlt, je weniger Stücke auf dasselbe gehen*).

Wir müssen hier die Obstbaumzüchter noch auf einen sehr wichtigen Umstand aufmerksam machen, welcher selten berücksichtigt wird. Es ist nämlich ein sehr großer Unterschied zwischen der Wurzel eines Zwetschenausläufers und eines Bäumchens, welches aus dem Samen des Zwetschenbaumes gezogen wurde. Der aufmerksame Beobachter wird diesen Unterschied alsogleich auffinden, wenn ihm zwei dergleichen verschieden gezogene Bäumchen vorgelegt werden, auch wird er vielleicht im Stande sein, darüber eine Erklärung zu geben, welche jederzeit zu Gunsten des aus dem Samen gezogenen Bäumchens sprechen wird und muß**).

Keimt das Samenkorn in der Erde, so entwickelt sich zuerst die Wurzel und dann steigt nach oben der Stengel; beide sind streng von einander geschiedene Theile, jenes der unterirdische, dieser der oberirdische, und es gibt einen bestimmten Punkt, bei dem beide anfangen, nach entgegengesetzter Richtung auseinander zu gehen. Dieser Punkt liegt eben im Samen. Es ist dieß die natürliche, geschlechtliche Entwicklung, deßwegen wird die aus Samen ent-

*) Dieser Rath wird schwerlich befolgt werden können, da nur sehr selten Zwetschensteine gut keimen. Auch sehe ich absolut keinen Gewinn bei dieser umständlicheren Methode, Wildlinge zu erhalten, da 2jährige gesunde Wurzelschößlinge, die, nachdem sie 1—1½ Jahre in der Baumschule gestanden, veredelt worden, die schönsten und kräftigsten Stämme liefern und zwar oft in 4 Jahren völlig erstarkte Hochstämme geben, wie hier zur Genüge zu sehen ist. E. L.

**) Hiebei kommt Alles auf den Boden an und Wurzelschößlinge, in gutem, etwas feuchtem Lehmboden gepflanzt, bilden ebenso schöne Wurzelkronen wie Samenpflanzen. E. L.

Digitized by Google

wickelte Wurzel auch die eigentliche Wurzel genannt; sie ist ein eigener Stock, welcher sich unter dem Stämmchen entwickelt, zu einer beträchtlichen Tiefe in die Erde hinabsteigt, sich von allen Seiten in seine Seitenwurzeln verzweigt und lange Zeit einen weit bedeutenderen Umfang hat, als das zum Lichte emportreibende Stämmchen. Bei den Ausläufern verhält sich die Entwicklung anders. Das Stämmchen schießt aus irgend einer Stelle der Wurzel eines Mutterstammes empor; es hat Anfangs noch gar keine eigenen Wurzeln; Leben und Nahrung erhält es zuerst nur von der Wurzel des Mutterstammes, aus welcher es hervorging. Darum eilt es auch nicht mit dem Ansatze eigener Wurzeln. Diese kommen erst später zum Vorschein und zwar aus den Seiten des unter der Erde befindlichen Theiles des Stämmchens; die Wurzeln sitzen also nicht unter dem Stämmchen, sondern ringsum an den Seiten des Stämmchens und sind selten so zahlreich und fein, wie die Wurzeln aus dem Samenkorn. Man nennt die Wurzeln des Ausläufers Adventivwurzeln, weil sie erst später zu oder aus den Stämmchen hervorkommen.

Ist das Samenkorn ein vollkommenes, so wird aus ihm ein stärkerer Wurzelstock entwickelt, und da die Wurzel die Grundlage zum Wachsthum des Baumes ist, so wird in der Regel aus der aus dem Samen gebildeten Wurzel auch ein stärkerer, gesünderer, dauerhafterer Baum emporwachsen, als es bei den Ausläufern der Fall ist, besonders wenn eine baumschulmäßige Erziehung das Ihrige thut. Wenn unsere Vermuthung wahr ist, daß nämlich vom Samen gezogene Zwetschenbäume nicht so sehr geeignet sein dürften, Ausläufer zu machen, so läge auch hierin eine Ursache ihres besseren Wachsthums.

Werden die Zwetschenbäume fernerhin aus ihrem Samen fortgepflanzt, dann kann man jeden hervorsprossenden Ausläufer alsogleich vernichten, wodurch dem Mutterstamm seine Kraft erhalten wird zur weiteren Ausbreitung seiner Krone und zum vermehrten Ansatz von Früchten.

Wir erlauben uns hier eine Frage, die wir weder mit Ja noch mit Nein zu beantworten wagen, nämlich die Frage: Steht beim Zwetschenbaum die unvollkommene Samenbildung als natürliches geschlechtliches Fortpflanzungsprodukt nicht in einer näheren, vielleicht ursächlichen Verbindung mit der so sehr stattfindenden Neigung, Ausläufer hervorzubringen*)?

Wir haben uns hier bei der Erziehung des Zwetschenbaumes etwas länger aufgehalten, weil in der ganzen Gegend, welche wir von unserem Wohnorte aus zu

---

*) Diese Frage darf unzweifelhaft bejaht werden. Die Natur hat sicher durch die Leichtigkeit, mit welcher die Wurzel des Zwetschenbaumes Stammknospen bildet, für die Forterhaltung der Species gesorgt und dem Samen daher weniger Lebenskraft verliehen. Man soll auch ja nicht glauben, daß die Sämlinge weniger Wurzelschößlinge bilden, als die Wurzelschößlinge: es ist gründlich und auf's Bestimmteste nachgewiesen, daß der Sämling, sobald die die Knospenbildung der Wurzel begünstigenden Verhältnisse da sind, so viele Wurzelschößlinge bildet, als ein aus einem Wurzelschoß erhaltenes Bäumchen. E. L.

Digitized by Google

überblicken im Stande sind, seit einiger Zeit eine große Calamität über die Zwetschen-Cultur hereinbrechen sehen. Man schreibt davon freilich der ungünstigen Witterung, welche schon einige Jahre herrscht, einen großen Antheil zu. Wenn dem auch so sein sollte, so wären doch auch alle möglichen Mittel zu versuchen, um den Zwetschenbaum gegen ungünstige Witterungseinflüsse widerstandsfähiger zu machen, und nach unserer unmaßgeblichen Meinung glauben wir, daß die oben angegebene Behandlung des Zwetschenbaumes in Beziehung seiner Erziehung eines dieser Mittel sei.

Wir gehen nun zu einem ferneren Uebelstand über, welcher einen nachtheiligen Einfluß auf die Gesundheit des Baumes hat. Das Oculiren wird gegenwärtig unter allen Veredlungsarten am häufigsten vorgenommen, was nur zu loben ist, da in früheren Zeiten das Pfropfen mehr im Gebrauche war. Gelingt das Oculiren nicht, was freilich sehr oft der Fall ist, so ist doch noch der ganze Wildling da zur abermaligen Veredlung; während beim Nichtgelingen des Pfropfens der Wildling hart mitgenommen ist. Nach unseren vielfachen Versuchen wären wir geneigt, der Copulation mit Papierstreifen, die mit Baumwachs bestrichen sind, ohne Zuhülfenahme irgend eines anderen Mittels, den Vorzug vor allen anderen Veredlungsmethoden zu geben, wenn unsere eigene Erfahrung maßgebend wäre, denn wir fanden bei dieser Veredlungsmethode die größte Befriedigung in jeder Hinsicht. Die Hauptsache war aber dabei, daß man in sehr kurzer Zeit fast keine Spur mehr von der Verletzung an der Veredlungsstelle vorfand.

Wir fühlen uns gedrungen, auf einen sehr gewöhnlichen Fehler beim Oculiren aufmerksam zu machen, den man sehr wohl vermeiden könnte, aber aus Sorglosigkeit und Nachlässigkeit nicht immer vermeidet, der aber der Gesundheit des Bäumchens nachtheilig werden kann. Man läßt nämlich über der Oculirstelle am Wildling einen Stumpf von größerer oder geringerer Länge stehen, in der wohlmeinenden Absicht, den etwas herangewachsenen Edelzweig daran zu befestigen. Der Stumpf bleibt aber oft zu lange stehen, oder man vergißt wohl gänzlich darauf, ihn abzuschneiden, bis etwa schon die Zeit herannaht, wo das Bäumchen aus der Baumschule versetzt werden soll. Während dieser längeren Zeit vertrocknet der Stumpf und die Vertrocknung zieht sich auch mehr oder weniger tief in das Stämmchen hinein; gewiß nicht ohne Schaden für dasselbe. Um sich davon zu überzeugen, schneide man nur etwas tiefer mit dem Messer nach. Wenn sich auch späterhin nach dem Abschneiden des Stumpfes die schönste und glatteste Rinde wieder darüber hinzieht, das abgestorbene Holz bleibt doch im Stämmchen, und wird nach und nach sich vermehren, statt verringern, indem es auch nach und nach Theile von dem benachbarten lebendigen Holze in sein, obgleich kleines Todtenreich, hineinzieht.

Wird der Stumpf bald nach der Veredlung, ehe er noch ganz vertrocknet ist, abgeschnitten und zwar sehr knapp und glatt, dann verheilt sich die Wunde sehr bald und überzieht sich mit frischer, glatter Rinde, indem das Stämmchen im vollen Wachsthum ist und wegen seiner Verkürzung eine Fülle von

Digitized by Google

Saft besitzt, welcher gerade der verwundeten Stelle, welche zugleich die Oculirstelle ist, am reichlichsten zufließt *).

Das Pfropfen älterer Bäume in Spalt und Rinde.

Wenn auf älteren Bäumen gewisse Obstsorten nicht behagen, so sägt der Pflanzer im Frühjahr den Wald der Krone herunter, läßt ein paar sogenannte Saugäste (Zugäste) stehen, setzt Reiser in die Rinde oder in den Spalt ꝛc. ꝛc. Dieses ist wohl die älteste, und zugleich auch die rohseste Veredlungs-Methode. Ihre Nachtheile und Mängel sind folgende:

1) An zwei Seiten (oft vier) des Stummels muß je ein Reis eingefügt werden, wenn er über 2 Zoll Durchmesser hat, sonst lauft man Gefahr beim Einfügen eines einzigen Reises, daß die dem Reis gegenüber befindliche Rinde vertrocknet aus Mangel an Saftzuzug, welches auch meistens der Fall ist, wenn nur ein Reis erwächst und das andere abstirbt. Die leblosen Stellen müssen jetzt entfernt werden, oft sogar der ganze Stummel.

2) Sind beide Reiser glücklich angewachsen, soll und muß nach 2 Jahren der schwächere Trieb weggeschnitten werden, weil der letzte vom stärkeren bewältigt wird, und wenn er stehen bleibt, einen Wirrwarr veranlaßt, dem durch Anwendung der Säge früher oder später abgeholfen werden muß.

3) Im zweiten Jahr besteigt der Pflanzer abermalen die Leiter, um die wuchernden Triebe im Innern der Krone, zu Gunsten seiner Pfropfreiser, zu vernichten.

4) Der Umkreis der Krone ist reichlich mit Trieben versehen, und das Innere des Baumes ist — wüst und leer. Solche Gestalten sind Proletarier und erregen Mitleiden. Sieht ein Bamm schlecht aus, wenn er im Innern der Krone mit Zweigen überladen ist, so sieht er noch bedauernswürdiger aus, wenn nur die äußersten Zweige mit Früchten versehen sind, und somit Raum verloren geht.

5) Obgleich der vernünftige Pflanzer sich Mühe gibt, gleich beim Abwerfen die zukünftige Gestalt im Auge zu behalten, um auch den Gesetzen der Schönheit Rechnung zu tragen, so wird er nur selten diesen Zweck erreichen, und zwar aus den soeben angegebenen Gründen.

Seit Jahren suche ich diesen Mängeln zu entgehen durch nachstehendes Verfahren. Die Resultate sind immer höchst günstig gewesen.

Im Frühjahr mit dem Beginn der Saftbewegung werden die Aeste wie gewöhnlich abgenommen, lieber zu kurz, als zu lang, der Apfelbaum länger, der Birnbaum kürzer, mit Beibehaltung der nothwendigsten Zugäste. Es ist selbstverständlich, daß man gleich jetzt, das überflüssige, die Ordnung störende Holz heraus-

*) Diese Zapfen lasse ich stets im August abschneiden, nachdem der Trieb so erstarkt ist, daß es dieser Stütze nicht mehr bedarf und sofort mit kaltflüssigem Baumwachs überstreichen. L.

Digitized by Google

nimmt. In diesem Zustand bleibt der Baum unberührt bis zum künftigen Frühjahr. Der Erfolg ist nun das Vorhandensein einer Menge neuer, kleinfingerdicker Holztriebe auf altem Holz. Man durchforstet nun diesen jungen Wald vorsichtig, d. h. man schneidet jetzt die überflüssigen, die Ordnung störenden Zweige aus, so daß die bleibenden für die Zukunft den gehörigen Abstand haben, und copulirt wie in der Baumschule, und was ist's anderes als eine Baumschule? Jetzt — eine wahre Lust mit diesen saftigen, schönen Trieben umzugehen — bedient man sich zur Copulation alter, leicht zerreißlicher Faden von Wolle. Dieser hat kein Lösen nothwendig, weil er mit der Vergrößerung des Volumens des Copulanten selber bricht. Die jungen Pflanzen wachsen freudig auf, in 2—3 Jahren wird zurückgeschnitten, um Verzweigungen anzubahnen, im vierten Jahr hat man die Freude, Obst zu sehen.

Der einzige Einwurf, der dieser Methode gemacht werden könnte, ist der, daß scheinbar ein ganzes Jahr verloren geht, aber dieser Zeitverlust ist leicht zu verschmerzen, weil man durch die außerordentliche Ueppigkeit, Zierde und Fruchtbarkeit reichlich entschädigt wird.

Im März 1858. **Schenkel.**

Anmerkung. Diese Methode, welche übrigens nicht neu ist und die schon Dittrich erwähnt, verdient jedenfalls vor dem gewöhnlichen Verfahren den Vorzug, indem dabei die Gesundheit des umzupfropfenden Baumes weitaus weniger in Gefahr ist und sich nach dem zeitigen Abwerfen schnell neue kräftige Triebe bilden. Anstatt diese zu copuliren, wende ich jedoch in solchem Fall mit bestem Erfolge das „Pfropfen in die Seite" an. Der hier über den je 2 Reisern, die man in jeden jungen Zweig seitlich einfügt, stehen bleibende Zapfen von 3—4" Länge dient wesentlich zum Schutz der Reiser, da Vögel sich auf denselben als höchste Zweigspitze und nie auf die Reiser setzen. Das Verfahren ist eben so leicht und geht fast noch schneller als das Copuliren. **E. L.**

Vertilgung der Ameisen in Baumschulen und Baumgärten.

Unter die häufigen Gartenfeinde aus dem Thierreiche werden gewöhnlich auch die Ameisen gerechnet, und zu deren Vertilgung in vielen Gartenbüchern oft kostspielige Mittel, als Fläschchen mit Zuckerwasser, Kreide, siedendes Wasser u. dgl., vorgeschlagen. Es scheint jedoch gegentheilig erweislich zu sein, daß die Ameisen möglich geschont und als eine thätige Gartenpolizei, gleichzeitig wie die Vögel, in Ehren gehalten werden sollten, indem ihnen in dieser Beziehung die wichtigsten, obwohl von uns noch wenig beachteten Verrichtungen von der Natur zugewiesen zu sein scheinen.

Digitized by Google

Bei der näheren Beobachtung irgend einer im Garten geschäftigen Ameisenfamilie muß man wahrlich erstaunen über die große Anzahl von Spannraupen, Regenwürmern u. dgl., die von den Ameisen, was ich sehr häufig zu beobachten Gelegenheit hatte, angefallen, getödtet und ihrem haushälterischen Familienbedarfe mühsam und unverdrossen zugeschleppt werden. Der einsichtsvolle Baumzüchter möge daher nicht ungehalten sein, wenn ihm nebenbei so ein thätiges Ameisenhäuflein die ersten Blüthen einiger jungen Bäume zerstört und so seine Habsucht nach Fruchterstlingen in die geziemenden Schranken zurückweiset. Vielleicht haben gerade dießfalls die Ameisen das Amt der Gartenpolizei am zweckmäßigsten verwaltet, indem sie die ganz zarten, noch kaum gehörig bewurzelten Bäumchen von dem voreiligen Fruchtansatze befreit und in der Ausbildung ihrer zur gehörigen Krone nothwendigen Holztriebe ganz naturgemäß unterstützt haben. Hätten es die Ameisen nicht gethan, so müßte es wohl der kluge Baumpfleger selbst durch das Abpflücken der Blüthenknospen oder der bereits angesetzten Früchte eigenhändig nachtragen.

Haben derlei Bäumchen in der Zeitfolge ihre natürliche Ausbildung erlangt, dann können ihnen die Ameisen nicht mehr viel schaden, gegentheilig aber durch Wegräumung des Ungeziefers, ja vielleicht auch durch Zerstörung übermäßig gehäufter Blüthenknospen manchen ausgiebigen, bisher noch unbeachteten Vortheil zuführen. Bei mir werden daher die Ameisen stets geschont und meine Baumschule befindet sich dabei sehr wohl. Sollten indessen die Ameisen Jemanden dennoch zu stark belästigen, so dürfte zu deren Vertilgung nachstehendes Mittel als das zweckmäßigste und wohlfeilste erscheinen.

Es werden im Garten jene Plätze, wo die Ameisen ihre unterirdischen Nester und offenen Gänge haben, mit einzelnen umgestürzten kleinen Blumentöpfen bedeckt, und dann nur im Vorbeigehen gelegentlich nachgesehen, ob sich die Ameisen darin gesammelt haben. Ist dieß der Fall, so wird jeder Blumentopf in der Richtung nach Abwärts, wie er eben den Ameisenhaufen bedeckte, gehoben, an den festgetretenen Gang, wo man steht, etwas stärker angestoßen, und dann das Zertreten der herausgefallenen Ameisen schleunigst, bevor sie nämlich noch auseinander kriechen, vorgenommen.

Diese an sich unbedeutende Beschäftigung ist hinreichend, die Ameisen sammt ihrer Brut haufenweise zu vernichten. Der Zeitpunkt, wann sich die Ameisen vorzüglich in warmen Vormittagsstunden in den Töpfen zu versammeln und das Bodenloch mit Erde zu verstopfen pflegen, wird gar zu bald in der Praxis erkannt werden.

Jungbunzlau, am 1. Mai 1858. **Johann Schamal.**

Anm. d. Red. Der Schaden, den die Ameisen den Blüthen zufügen, indem sie, nach Honig suchend, die Staubfäden abbeißen und wegräumen, ist nicht gar so unbedeutend, wenigstens bei manchen Sorten, allein sie abzuhalten ist sehr einfach,

Digitized by Google

indem ein wenig Werg oder Baumwolle genügt, die um den Stamm gebunden wird, sie vom ferneren Hinaufsteigen abzuhalten. Außer der Blüthenzeit ist aber der Schaden, den diese Thierchen den Obstbäumen zufügen, von keinem Belang, wogegen der Nutzen, den sie durch das Vertilgen von unzähligen Blattläusen, denen sie nachgehen, schaffen, wohl anzuerkennen ist. E. L.

Pomologische Bemerkungen.

Gedanken über Verbreitung des Obstbaues und über Obstbaumpflege insbesondere und über die derartigen Verhältnisse in und um Frankfurt am Main.

Betritt man eine Anhöhe in oder bei der Stadt Frankfurt, so erblickt man nach fast allen Seiten einen fast dichten Wald von Obstbäumen aller Art und am ersten drängt sich die Frage auf, ist es hier noch nöthig, auf Verbreitung des Obstbaues hinzuwirken? Die Antwort gibt das Bild in sich selbst und zwar verneinend, denn dicht, leider oft zu dicht und gedrängt pflanzt Jeder, der irgend einen Streifen Land in für Gemüsebau entlegenerem, minder fruchtbarem Boden besitzt, Bäume, und zwar meistens Steinobst, welches gegen den Nachbar 9 Fuß, das Kernobst gesetzlich dagegen nur auf 12 Fuß gesetzt werden darf. Die Sorten sind, mit wenigen Ausnahmen, altes sogenanntes Bauern- oder Marktobst und nur langsam findet dann und wann etwas besseres oder neueres Obst Aufnahme. Die Obstbaumpflege wird spärlich angewandt, wohl aus der einfachen Ursache, weil deren Grundsätze nicht bekannt sind und man gerne dem lieben Gott die weitere Sorge überläßt.

An solchen Orten thut es fast Noth, auf Beschränkung des Obstbaues hinzuwirken, damit der doch öfter mangelnde Ertrag der Bäume den Unternutzen nicht empfindlich beeinträchtige und so die Balance zwischen Ausgabe und Einnahme aufhebe.

Was aber hier gilt in letzterem Verhältniß, das gilt eben auch anderen Ortes, weßhalb es dem Obstbau schlecht gedient hieße, wollte man ohne gehörige Ueberlegung, ohne strenge Berücksichtigung rationeller Grundsätze neue Bäume pflanzen, um gleichsam einen Obstwald zu erhalten, in dem der Unterwuchs und Nutzen völlig Nebensache ist. Aber wie helfen bei solcher Sachlage, das mag allerdings kein kleines Stück Arbeit sein und fordert die Begabung und die Ausdauer eines Apostels „Lucas," der da recht oft predigte: setzt nur ausgewählte, für Boden und Klima geeignete Sorten, setzt in weiten Zwischenräumen, säubert, beschneidet und düngt jedes zu seiner Zeit und nach der besten Art, hauet ein Viertheil eurer Pflanzung aus und veredelt ein anderes Viertheil um, damit ihr nach und nach besseres, einträglicheres Obst bekommt, denn nicht vieles und mittelmäßiges Obst, sondern ausgezeichnetes Obst bei richtigem Ertrag des Untergrundes wird euch am

Digitized by Google

ersten zu besserem Ertrage helfen, wobei ihr nicht oft mehr in den Fall kommen werdet, die Einnahme von der Ausgabe, wie manchmal seither, abziehen zu müssen!

Jedoch wären trotz aller Wahrheit die Apostelpredigten nicht allein ausreichend, ging man von Seiten der Garten- und Landbau-Korporationen nicht thätlich mit gutem Beispiel voran, was aber leider nicht oder nur zu phlegmatisch geschieht, was sehr zu beklagen ist, denn nichts regt mehr an oder auf, als wenn ein Pflanzer sieht, sein Nachbar hat ein besseres, schöneres und einträglicheres Grundstück, als er besitzt.

Auf dem Markt sieht man die ersten Kirschen im Mai, von der Bergstraße kommend, dann erst folgen die hiesigen bunten oder rothen und später schwarzen Herzkirschen und zuletzt Sauer- und späte Knorpelkirschen, welche gut abgehen und bis auf die Sauerkirschen, welche eingemacht werden, sämmtlich frisch verspeist und auch theils ausgeführt nach den Rheinstädten, Holland und England wandern, dann folgen die sogenannten Kirschbirnen, kleine frühe Pflaumen, Zucker- und Bestebirnen, die gewöhnliche Bauernzwetsche nebst etwas Italienischen Zwetschen, Reineclauden, wenig Aprikosen, Sommeräpfel und mehrere Sorten Winteräpfel, als rother Matapfel, Borsdorfer, Streifling, gewöhnliche Reinetten und noch einige wenige andere Sorten, die aber nur zweiten Ranges sind; Winterbirnen, überhaupt gutes Winterobst fehlt auf dem Markt fast gänzlich und kommt davon noch das meiste aus Franken und aus dem Rheingau. Trotzdem ist die Nachfrage nach gutem und schönem Winterobst fortwährend eine lebhafte und die Preise sind hohe zu nennen, da man öfter 1½ bis 2 kr. für besseres Obst per Stück bezahlt. Edlere Weintrauben kommen in nicht großen Quantitäten zu Markt und mit den gewöhnlicheren Sorten helfen die Rheingauer fast genügend aus. An Pfirsichen ist der Markt ebenfalls ärmlich besetzt und kommen diese nur aus herrschaftlichen Gärten dahin. Der Hauptobsttroß hier und in der Umgegend besteht aus Kelterobst, in diversen Sorten Aepfeln bestehend, da hierorts ganz außerordentliche Massen von Aepfelwein gemacht, getrunken und versandt werden, wobei sich der Handel immer mehr ausdehnt, denn man trinkt jetzt unseren Cyder nicht allein in Berlin, sondern auch die Holländer beginnen Geschmack an demselben zu finden. Bei dieser Aepfelmasse gilt aber auch das ausgesprochene Urtheil über das sämmtliche Obst, denn auch hier befleißigt man sich zu wenig, bestes Weinobst einzuführen und sieht hauptsächlich darauf, daß die zu setzenden Sorten nur recht viel tragen, woher es denn auch kommen mag, daß eine außerordentliche Verschiedenheit im Wein selbst gefunden wird, die bei Anpflanzung und Veredlung nur der vorzüglicheren Sorten für diesen Zweck und bei besserer Baumpflege und Lichtung bestimmt mehr verschwinden würde.

Zur Anpflanzung des besseren Obstes, welches natürlich mehr in die Augen fällt und mehr zum Diebstahl reizt, müßte dann aber auch Feldgesetz und Feldschutz besser und strenger sein, als seither, wo man die an den Weg gränzenden Bäume sehr häufig fast ganz abgeraubt und die künftigen Tragzweige zerschlagen an den Bäumen hängend und auf der Erde liegend findet, als ob Wilde mitten

Digitized by Google

im Polizei-Staat Freibeuterrecht hätten. So ist es hier, aber auch in der Umgegend, wodurch mancher Grundeigenthümer abgehalten wird, in die Augen leuchtendes Obst zu pflanzen, und selbst gewöhnliches Obst auf offenen Grundstücken muß meist im Anfang der Reife gebrochen und gestampft werden, damit der Säer auch Ernter bleibt, denn wollte er die volle Reife abwarten, so fände er nur noch die unzugänglichen Früchte. Dieß ist ein erregendes, betrübendes Kapitel, das sich die Gesetzgeber und aber auch die Vereine zu Herzen nehmen sollten; die letzteren sollten es als eine Hauptaufgabe betrachten, auf besseren Feldschutz bei den Regierungen hinzuwirken, das hieße die Saat, darum sie sich so viele Mühe geben, auch erntbar machen. Unseres Erachtens wäre dieß auch eine bedeutende Aufgabe für die allgemeinen pomologischen Versammlungen; die Regierungen haben seither der Stimme solch allgemeiner Versammlungen stets Rücksicht angedeihen lassen und würden es auch bei dieser Gelegenheit wohl thun.

Außer herrschaftlichen Gärten findet sich auch meist nur gewöhnliches Marktobst, weil die Eigenthümer nichts Besseres kennen, auch gar manches Mal schon aus den Baumschulen Ordinäres und Schlechtes, statt Vorzüglichem erhielten und so gerne zum Alten zurückkehrten, wodurch der Weg zum Vorwärts eben abgegraben war. Und doch ist der Garten am ersten der Ort, wo das bessere Obst in geschützter Lage, gutem Boden und sicherer vor Dieben und Näschern hingehört. Es könnten dorten die mehr großfrüchtigeren Sorten in Pyramidenform angepflanzt werden, da die Hochstammform sich hiezu weniger eignet, indem bei ersteren nicht allein die Früchte vom Wind mehr geschont, sondern auch die Zweige weniger der Gefahr des Brechens durch Früchtelast und Wind ausgesetzt sind, aber dann müßte vor Allem ein richtiger, bedachter Schnitt, an dem es so häufig fehlt, angewandt werden, damit die Bäume nicht verwildern und zeitlich Früchte bringen, denn gar zu oft sieht man solche Pyramiden, die voll Wasserschosse und Laub, aber sehr arm an Früchten sind. Der Armen, denen der Gärtnerverstand und dessen Gelehrsamkeit so mitgespielt, daß auf jungen Bäumchen einige nackte oder bemooste Arme sich gen Himmel strecken, um Vergeltung für ihre Mißhandlung zu erflehen, wollen wir aus Rücksicht und Achtung für den Stand der Wissenschaft hier nicht weiter gedenken und wollen uns der freudigen Hoffnung hingeben, die bis jetzt sogenannten Gärtner werden sich nicht mehr lange von den Pomologen den seither oft verdienten Vorwurf, „sie verstehen von Obstbau und Schnitt nichts," machen lassen, damit nicht auch noch der Materialismus, dessen Befriedigung sowohl in herrschaftlichen als in eigenen Verhältnissen überall laut in den Vordergrund tritt, zu ihnen heranrückt und ihnen vernehmbar zuruft: „so lange ihr nicht aus euren Blumen auch Früchte zu erziehen lernt und versteht, seid ihr noch keine Gärtner!"

B.

Digitized by Google

Ueber den Nutzen und die Nachtheile der Maulwürfe

wurden so vielseitige Ansichten gelesen, daß man nicht weiß, ob man die Maulwürfe schützen und cultiviren, oder ob man sie verachten, ihnen Tod und Verderben schwören soll.

Ich gehöre zu ihren großen Verehrern, und wenn ich sie in meinen Baumschulen vermehren kann, so thue ich es gewiß, weil ich an jedem einen Freund mehr zähle, der mich von den lästigsten Feinden meiner Bäumchen in der Erde zu befreien sucht. Erlaubt sich aber irgend einer dieser Wühler einen Spaziergang in meine Saatbeete, da ändert sich das Verhältniß, und der gute Freund, in der Absicht, mir zu nützen, wird ein Feind und macht so entsetzlichen Schaden, daß ich alle Mittel anwenden muß, ihn zu beseitigen, und selbst wenn sein Leben daran hänge.

Wir wissen, daß die Geruchsorgane des Maulwurfs äußerst empfindlicher Natur sind, und das war die Veranlassung, daß ich auf Mittel gesonnen habe, ihn von Orten zu verdrängen, wo er nicht sein sollte, und dieß gelang mir ganz einfach durch Anwendung von Steinkohlen-Theer. Ich lasse nämlich rings um die Saatbeete einen 7 Zoll tiefen Graben aufwerfen und lege darein nur einen gewöhnlichen, durch Steinkohlen-Theer gezogenen Bindfaden, der mit der ausgehobenen Erde wieder gedeckt wird, und kein Maulwurf passirt diese Linie wieder. Noch mehr aber dürfte die Bemerkung erfreuen, daß solche in der Luft gezogene Drahtzäune, mit Theer bestrichen — kein Hase passirt. Ich hatte nämlich einen 80 Klafter langen Drahtzaun, mit Theer bestrichen, im vergangenen Herbst angelegt — und keine Hasenfährte war näher als zwei Schritte davon sichtbar.

Tyrnau in Ungarn. **Siebenfreud.**

Unserem sehr geehrten Freund für diese ungemein wichtige Mittheilung unsern verbindlichsten Dank und die Bitte, doch öfter uns etwas von seinen vielseitigen und reichen Beobachtungen und Erfahrungen für die Monatsschrift mitzutheilen. D. Red.

Bereitung eines guten Mostessigs.

Vom Gärtner **Sommer** in Oberdischingen (Württemberg).

Man preßt von 1 Simri (35—40 Pfund) gutem Mostobst etwa 6 Maas (12 Bouteillen) Most ab, thut die Treber in ein Gefäß und schüttet frisches Wasser auf, bis die Treber davon bedeckt sind. Man läßt die so von Wasser durchdrungenen Treber etwa 14 Tage stehen, während welcher Zeit die weinige nnd Essig-Gährung eintritt, wonach man die Masse auspreßt und etwas über

Digitized by Google

3 Maas Flüssigkeit von den Trebern von 1 Simri Obst erhält. Diese Flüssigkeit kommt in ein Gefäß, wird in die Wärme gestellt und Essigmutter zugesetzt. Binnen einigen Wochen ist der Essig fertig, der einen sehr angenehmen, reinen Geschmack hat. Um einen guten Essigbilder (Essigmutter) zu erhalten, bringt man 1 Maas guten Weinessig in einem Gefäß in die Wärme und thut einige Stücke Rinde von neugebackenem Schwarzbrod hinein. Das Gefäß wird bloß mit Leinwand zugebunden.

Pariser Obstschälmesser.

Beifolgende Abbildung zeigt dasselbe in ½ der wirklichen Größe. Es ist dieß ein sehr einfaches, praktisches und sehr billiges Werkzeug und kostet in Paris 1½ Frcs. — Das Eigenthümliche daran ist die Klinge; dieselbe besteht aus einer unten gehöhlten, sanft gebogenen Schneidefläche, an welcher noch ein schmaler Streifen Eisen sich hinzieht, der, schräg nach oben gerichtet, verhindert, daß das Messer die Schale zu tief wegnehme und in's Fleisch eingreife. Nach den Angaben der Fabrik comprimirter Früchte und Gemüse in Frankfurt a. M. erhielt man bei Anwendung dieses Schälmessers den mindesten Abfall. Das Messer endigt in einer Spitze, die dazu dient, den Kelch und Schale dicht am Stiel auszuschneiden. Ich kann dieses Werkzeug nach eigenen Erfahrungen als Obstschälmesser sehr empfehlen. Es wird bei Gebr. Dittmar in Heilbronn stets zu haben sein.

Ed. Lucas.

III. Notizen und Mittheilungen.

Ueber arsenikfreie Schwefelschnitten.

Im Jahrgang 1856 pag. 383 gab unser geehrter Mitarbeiter, Herr Apotheker Schenkel, eine auf wissenschaftliche Forschungen gestützte und ganz objectiv gehaltene Erläuterung über den sogenannten arsenikfreien Gewürzschwefel und zeigte, daß unter diesem Namen häufig um weit höheren Preis dem Publikum solche Schwefelschnitten angeboten würden, welche vor den gewöhnlichen durchaus keinen Vorzug hätten. Ein Name eines Fabrikanten war nicht genannt, noch Andeutungen gegeben, welche irgend Jemand auf sich beziehen könnte.

Trotzdem erhielten wir folgende Anzeige mit dem ausdrücklichen Verlangen, sie in der Monatsschrift bekannt zu machen, welche buchstäblich getreu hier mitgetheilt wird. Der Herr Verfasser

Digitized by Google

sowohl, als der unterzeichnete verantwortliche Redacteur sehen übrigens den darin enthaltenen Drohungen sehr beruhigt entgegen. **Ed. Lucas.**

„Den verehrlichten Leser dieser Monatsschrift zeige ich hiemit an das mir den 16 Febr: 1858. das Heft Vor 10. und 11. October und November 1856 mit der Bemerkung zugesandt wurde das auf der Seite 383 der Herr Apotheker Schenkel von Ludwigsburg mich mit meinen Arsenikfreyn Schwefel Schnitten als einen Täuscher und Beudelschneider u. s. w. bezeichne. Das ich Hr Apotheker Schenkel und den Herausgeber wegen Mißbrauch der Preße Ehrenkränkung Herabsetzung meines Fabrikats über welches ich Ministerial Regungszeugniße von den Acadamien der Wißenschaften polidächnischen Schulen ganz Deutschlands besitze sogleich Klage einreichen laße

J F Bürckle v Großhepbach."

Pomologisches Geschenk.

Die hiesige Anstalt erhielt vor Kurzem ein höchst werthvolles pomologisches Geschenk. Gegen 1000 in der vollkommensten Weise nach der Natur gezeichnete und colorirte Abbildungen von Kern- und Steinobstsorten, jede Sorte mit den Blättern versehen, welche der 1849 verstorbene Ritter Otto von Dombrovski, K. K. östreichischer Rittmeister a. D. in Prag eigenhändig in den Jahren 1834 bis zu seinem leider zu früh erfolgten Tode gezeichnet und gemalt hatte, wurden von dem Sohne dieses ausgezeichneten Pomologen, dem gegenwärtig hier studirenden Herrn Ritter Carl v. Dombrovski, unserer Anstalt übergeben.

Ritter O. v. Dombrovski hatte die meisten der in Abbildungen vorliegenden Obstsorten auf seinen Gütern in Böhmen angepflanzt, stand in stetem Verkehr mit dem pomologischen Garten in Prag, mit Baron v. Aehrenthal und anderen dortigen Pomologen.

Die Zeichnungen enthalten größtentheils Diel'sche Sorten und außerdem viele, die Böhmen eigenthümlich sind; nur wenige sind unbenannt. **E. L.**

Brumata-Leim.

Herr Friedrich v. Thielau in Lampersdorf in Schlesien theilte mir im Dezember v. J. einige Papierstreifen, welche mit einer ungemein lange klebig bleibenden Salbe bestrichen waren, welche von Herrn Lehrer Becker in Jüterbock (Mark Brandenburg) erfunden und bereitet worden sei, mit. Bei demselben sei das Pfund, für etwa 25 mittlere Bäume ausreichend, für 10 Sgr. zu haben. Jedenfalls ist diese Salbe zu Klebstreifen gegen den Frostspanner (Geometra brumata) sehr brauchbar, und wohl von allen bekannten Mischungen die am längsten klebig bleibende. Die Bereitung ist noch Herrn Beckers Geheimniß, der diese Salbe unter obigem Namen Anfangs October künstlich abgibt. **Ed. L.**

Anfrage.

Im Märzheft der Monatsschrift, S. 77 heißt es: Zu Obstwein ist die Casseler-Reinette sehr geschätzt: man läßt den etwas harten Apfel dann einige Wochen liegen und schwitzen, wodurch er mürbe und reifer wird, und muß **außerdem** die gemahlene Masse (den Troß) 12—24 Stunden stehen und aufnehmen lassen. — S. 79 heißt es: der Bohnapfel gibt einen sehr guten haltbaren Obstwein, muß aber vor dem Zermahlen einige Zeit auf Haufen liegen, um etwas mürber zu werden, **oder**, wie

Digitized by Google

bei der Casseler-Reinette empfohlen, vor dem Auspressen 24 Stunden stehen gelassen werden, um aufnehmen zu können, wodurch die Güte des Obstweins durch Zunahme des Zuckergehaltes im Trog während des Aufnehmenlassens sehr bedeutend vermehrt wird.

In der ersteren Stelle wird Schwitzenlassen und Aufnehmenlassen, als zusammengehörig, im zweiten als eines das andere ausschließend empfohlen, und in diesem letzteren Sinne kann auch die Darstellung in der Obstbenutzung S. 180 und 181 verstanden werden, indem dort zwei Mittel empfohlen werden, den Zuckergehalt des zum Mosten bestimmten Winterobstes zu vermehren, S. 180 das Aufnehmenlassen und S. 181 „das zweite Mittel" das Schwitzenlassen, wobei es facultativ erscheint, ob man das eine oder das andere Mittel in Anwendung bringen will, während Mon. S. 77 beide als zusammengehörig, nicht als einander ersetzend aufgeführt werden. Mit anderen Worten: ist das Schwitzenlassen für sich allein genügend, so daß es zugleich als Surrogat für das Aufnehmenlassen des Trobes gilt, oder muß das Letztere nach dem Ersteren folgen? Der verehrte Herr Verfasser wird denjenigen, welche über weniger Erfahrung zu verfügen haben, als er, durch eine nähere Erläuterung sich zu Dank verpflichten. **Pf. Ostertag.**

Auf obige Anfragen erlaube ich mir ganz kurz zu antworten, daß bei der Bereitung von Obstwein sowohl aus der Großen Casseler-Reinette als aus dem Großen rheinischen Bohnapfel eine künstliche Herbeiführung der Reife resp. der Zuckerbildung aus dem Grund, weil zur Herbstzeit, wenn gemostet wird, die Zeitigung beider Apfelsorten noch sehr ferne ist, wesentlich erforderlich ist, um einen möglichst geistreichen Most zu erhalten. Die Mittel, diese frühere Zeitigung herbeizuführen, sind einestheils das Schwitzenlassen dieser spätreifenden Apfelsorten, indem sie wie in Frankfurt a. M. oft wochenlang auf Haufen aufgeschichtet liegen gelassen werden, ferner das Aufnehmenlassen der nur grob zerkleinerten Früchte, d. h. das 1—2tägige Stehenlassen derselben vor dem Auspressen. In manchen Jahrgängen, ja gewöhnlich, werden in Frankfurt bei dieser und anderen harten Winterfrüchten beide Mittel angewendet, mitunter aber genügt eines und zwar das Aufnehmenlassen. Bei dem Bohnapfel wird man immer wohl thun, beide Methoden zur Beschleunigung der Zuckerbildung anzuwenden, da dieser Apfel besonders spät und zwar später als die meisten Apfelsorten zur Reife gelangt; bei der Casseler-Reinette genügt in warmen Jahrgängen das Aufnehmenlassen, allein schaden wird es auch keineswegs, wenn man vor dem Mosten die Früchte 1—2 Wochen auf Haufen liegen und schwitzen läßt. **Ed. L.**

Neue Entdeckung in der Obstbaumzucht.

Ein sehr erfahrener Gärtner in Réthel (Ardennes), Herr Millot-Brulé, hat die wichtige Entdeckung gemacht, die Zahl, die Form und die Stellung der Zweige eines Baumes oder Strauches zu bestimmen. Die Lösung dieses Problems war schon von vielen Gärtnern, jedoch stets ohne Resultat, versucht worden, und ist nun dem genannten Erfinder durch ein höchst einfaches und prosaisches Mittel gelungen.

Bisher war es noch Niemand eingefallen, die Ursachen zu ermitteln, welche die gabelförmige Spaltung der Aeste verursachen. Den aufmerksamen und viel Ausdauer erfordernden Beobachtungen Millot-Brulé's zufolge genügt der Biß oder Stich eines Insektes an einer Astknospe, um sie zu verdoppeln, zu verdrei- und vervierfachen, d. h. in mehrere Knospen zu zertheilen, welche sich selbstständig entwickeln und alle Phasen der Vegetation durchmachen. Millot-Brulé hat mit einem Messerschnitt dieselbe Erscheinung hervorgerufen, welche das Insekt erzeugt, und somit das Mittel gefunden, die Zahl und Stellung der Aeste und Zweige beliebig zu ordnen.

Anmerkung. Obige Notiz, die wir in verschiedenen Zeitschriften jetzt finden, hat auf den ersten Blick viele Wahrscheinlichkeit für sich, aber der genaue Beobachter wird sie dennoch nicht glaub-

Digitized by Google

haft finden. Die Gabelungen, die man besonders bei sehr lebhaft wachsenden Zweigen nicht selten findet, haben aber ebenso wenig wie die Fasciationen solcher Zweige (bandartige oder hahnenkammartige Verbreiterungen des Zweigs) ihre Ursache in einem Insektenstich, sondern entstehen, indem sich in Folge sehr reichen Nahrungszuflusses an der Stelle, wo sich sonst eine Knospe bilden sollte, 2 oder mehrere bilden und danach häufig (nicht immer) auch eine Theilung der Gefäßbündel eintritt. Wären Verletzungen durch Insekten (also wohl vorzüglich durch Rüsselkäfer) die Ursache von Gabelungen, so müßte man häufig in einer Baumschule viele Tausende solcher finden. Die Erfahrung muß lehren, ob die künstliche Anwendung solcher Verletzungen zur Erreichung von Verästelungen in der That diese Folge haben kann. **E. L.**

Pomologische Notizen.

Aus einem Schreiben des Herrn Senator **Crome** in Einbeck (Hannover).

Das kaltflüssige Baumwachs hat mir bei vorigjähriger Veredelung, jedoch etwas consistenter als Vorschrift aufgetragen, gute Dienste geleistet; ich habe mich dadurch einer schönen Benarbung der Copulirstellen, wie auch kräftigen Wuchses der Edelreiser (wovon ich zwei der besten Triebe zu demnächstiger Auswahl des Leitzweiges stehen lasse) bestens zu erfreuen; ich werde mit der im 10. Heft der Monatsschrift verbesserten Zubereitungsart in diesem Frühjahr Versuche anstellen; wie auch ebenfalls mit der angegebenen Mischung von Pech und Thran dasselbe thun.

Ein mir kürzlich wieder zu Handen gekommener Aufsatz über die Benutzung des neu erfundenen Wasserglases leitete mich bei nochmaliger Lesung desselben auf den Gedanken, ob solches nicht zum Gebrauch in der Baumschule, namentlich zur Abwehr von Witterungs-Einfluß der auf den sogenannten Nummernhölzern bezeichneten Schriftzüge verwendbar sein möchte, und ich machte mit dem aufgelösten Wasserglase, welches hier zu 3 Sgr. das Pfund käuflich zu erhalten, folgende Versuche:

1) einen Ueberzug auf mit Bleistift und Zinnober-Röthel beschriebenes rohes Holz;

2) desgleichen auf mit Wasserleim-Farbe bestrichenes;

3) desgleichen auf Holz mit einer mit Wasserglas und Zinkweiß vorgenommenen Mischung bedeckt; Nro. 2 und 3 möchten wegen besserer Erkennung der Schrift vorzuziehen sein und glaube damit ein meinem Zweck entsprechendes Resultat gefunden zu haben.

Bindfaden zum Anbinden der Nummernhölzer mit Wasserglas getränkt, behalten Elasticität und sind dauerhafter.

Ich bin so frei, diese Probehölzer einliegend zu gefälliger Ansicht beizufügen, und bitte nach geschehener Prüfung um gütige Mittheilung erfolgter Beurtheilung, werde auch, wenn das Frostwetter aufgehört, einen Versuch machen, ob solches ohne oder mit Mischung eines Farbestoffes (etwa gemahlenem gelben Ocker) zur Bedeckung von Baum-Schnittwunden anwendbar ist.

Die Heranziehung der Leitzweige bis zur Kronenhöhe durch Stehenlassen eines Zapfens über dem dazu bestimmten Auge hat bei erfolgtem zeitgemäßem Anbinden und Abkneipen der aus vorigjährigem Holz entstandenen Seitenschüsse gute Resultate geliefert; ich habe damit, wie ich glaube, stärkeren Wuchs erzielt, als solcher beim Schnitt nahe über dem Auge sich gezeigt hat, und die Wunde bei Wegnahme des Zapfens um Johanni ist völlig zugeheilt.

Ueber die gemachte Erfahrung der Veredlung mit dem empfohlenen Geißfuß, kann ich nicht unterlassen, eine Erwähnung beizufügen. Kirschen damit früh in die Krone von $^1/_2$—$1^1/_2$" starken Zweigen veredelt, haben bis auf Wenige ein gutes Angehen gezeigt, und möchte diesem Instrument beim Umpfropfen älterer Stämme wohl ein Vorzug einzuräumen sein.

An unsere Leser!

Die Abbildung, die wir diesem Hefte beifügen wollten, wurde nicht vollendet und wird später folgen. Die Bestellungen auf das nächste Halbjahr bitten wir recht bald zu machen, sofern dieß nicht schon geschehen ist. Wo ein Postamt die Bestellung nicht annehmen sollte, so bitten wir um Nachricht und werden bei Franco-Einsendung von 2 fl. die 6 Hefte des betreffenden Halbjahrs franco unter Kreuzband zusenden. Die Redaction. (Ed. L.)

Verantw. Red.: Ed. Lucas in Hohenheim. — Stuttgart, Verlag von Franz Köhler; Druck von E. Greiner.

Digitized by Google

Digitized by Google

Langton's Sondersgleichen.

Calvillartiger Winter Rosenapfel.
Danziger Kantapfel.

Digitized by Google

Rothgestreifter Schlotter Apfel.
Prinzen Apfel. Ananas Apfel.

Luiken.

Digitized by Google

Digitized by Google

I. Pomologie und Grundwissenschaften der Obstcultur.

Einige Gedanken über Abänderung unpassender oder zu langer Obstnamen.

Vom Superintendent **Oberdieck.**

Im Maihefte der Monatsschrift von 1858 ist bereits der Wunsch ausgesprochen worden, daß bei der Herausgabe des angekündigten pomologischen Handbuches zugleich unpassende und zu lange Obstnamen abgeändert werden möchten; die Sache scheint an sich auch mir wünschenswerth, wird aber bei der Ausführung, wenn sie, ohne gehörige Vorbereitung und gemeinsame Uebereinkunft, von dem Einzelnen ohne recht glücklichen Griff vorgenommen wird, allzu leicht die Folge haben, daß zu allen vorhandenen Obstnamen ohne allen weiteren Nutzen nur noch ein neuer hinzukommt, ohne daß die alten Namen beseitigt werden, und genügt etwa die erste Namensveränderung einem spätern Autor nicht, so schafft, wenn die erste Bahn erst gebrochen ist, der seinerseits wieder einen neuen Namen, wodurch es leicht in der Pomologie zu eben der Vermehrung der Benennungen kommt, die wir bei Pflanzen, Insecten ꝛc. finden, wo man sich oft eine ziemliche Anzahl von Namen für dieselbe Sache merken muß. In der Pomologie ist die Abänderung von Obstnamen um so bedenklicher, da ohnehin schon Unkunde des rechten Namens oder ungenaue, nicht vollständige Benennung eine Anzahl von Synonymen geschaffen hat, die selbst der Pomologe durch langjährige Uebung kaum zu behalten im Stande ist. Nicht bloß das größere Publikum, sondern selbst den noch nicht hinreichend geübten und allseitig mit den Synonymen bekannten Pomologen stören sehr die vielen Synonymen und machen in einer ohnehin höchst schwierig zu bewältigenden Wissenschaft vielen vergeblichen Aufwand von Zeit und Kosten nöthig. So hatte ich längst eine Schmalzbirn von Brest von Diel, als ich eine

Digitized by Google

Brester Saftbirn bei einem Pomologen verzeichnet fand, die ich mir erbat, um nach längerer, unnöthiger Mühe zu finden, daß es meine Schmalzbirn von Brest sei. Durch Schmalzbirne hat Diel das französische Fondante wiedergegeben. Mir war nicht bekannt oder erinnerlich, daß diese Birne bereits von Kraft und im Deutschen Obstgärtner mit diesem Namen benannt sei, der etwa von ihrer Verwendung zu Saft (Muß) hergenommen oder eine unpassende Uebersetzung des „Fondante“ ist. In wie zahlreichen Fällen ist es mir auch bei andern Früchten ebenso gegangen! Z. B. mit Fondante de Noel, Bonne apris Noel, Belle apris Noel, oder mit Diel's Butterbirn, Regentin ꝛc., die ich theils unter einem Dutzend Namen bezog.

Diel's Grundsatz bei seinen Obstbenennungen war im Allgemeinen ein richtiger und ging dahin, daß man einer Obstfrucht den von ihrem Auffinder oder Erzieher gegebenen Namen, wo eine Abänderung nicht dringend nöthig erscheine, lassen, und besonders volksthümliche Namen respectiren müsse. Durch diesen Grundsatz und durch die zahlreichen im Laufe der Zeit aufgekommenen ähnlich benannten Obstsorten, wo man dann immer noch einen Beisatz hinzufügen mußte, um die ähnlich oder gleich benannten wieder zu unterscheiden, ingleichen durch das Bestreben, im Namen gleich auch die Färbung ꝛc auszudrücken und die Frucht dadurch kenntlicher zu machen, sind freilich manche unpassende oder zu lange Obstnamen entstanden, z. B. Winter-Sylvester (aus dem van Mons'schen Namen Sylvestre d'hiver), Großer edler Prinzessinapfel, Kaiser Alexander von Rußland, Englische lange grüne Winterbirn, Große schwarze Knorpelkirsche mit dem festesten Fleische ꝛc. So habe auch ich in meiner „Anleitung“ ꝛc. die von Herrn v. Hartwiß zu Nikita erzogene, von ihm schon lange genug Gelbe Sommer-Gulderlingsreinette benannte Frucht (welchen Namen ich um so weniger verkürzen durfte, da er sie unter diesem Namen sicher schon auch nach andern Orten gesandt und ich auch außerdem noch eine von ihm erzogene Gulderlings-Reinette erhalten hatte) noch durch den Beisatz Nikitaer verlängert, um dadurch zugleich die Herkunft zu bezeichnen, und weil er sich vor den meisten aus Nikita zu uns gekommenen andern Früchten auch schon findet.

Oft hat eine Aenderung des Namens einer Obstfrucht kein Bedenken, und ist bloß zu wünschen, daß die Aenderung adoptirt werde. Z. B. statt Winter-Sylvester, Sylvester's Herbstbirn oder Sylvester's Butterbirn. Die Sylvester wäre noch kürzer, aber würde bei Allen, welche nicht wissen, welcher Person zu Ehren die Frucht benannt ist, leicht die Ansicht erzeugen, daß die Frucht auf Sylvestertag zeitige. Derartige unbedenkliche Namensabänderungen werden ohne Zweifel durch das Handbuch allgemeiner werden, selbst wenn sie von dem einzelnen Pomologen, der die Beschreibung der betreffenden Frucht liefert, vorgenommen werden. — Aber gar manche andere Abänderungen und überhaupt Abänderungen von Obstnamen in größerer Zahl haben weit mehr Bedenkliches und müßten wo möglich nicht ohne geeignete Verabredung und Beschlußnahme, etwa auf der nächsten Pomologen-Versammlung, vorgenommen werden. Es kann die Abänderung eines Namens an sich zweckmäßig und bezeichnend sein, aber es fragt sich noch immer, ob sie durchgehen werde. So hat Herr Garteninspector Lucas den Blauschwanz sehr bezeichnend

Digitized by Google

Bedufteter Langstiel genannt; aber ich zweifle, ob dieser Name den kürzeren, volksthümlicheren und für das Volk behältlicheren Namen Blauschwanz verdrängen werde, den ich daher meinerseits lieber beibehalten sehen möchte. — Bei der soeben für das Handbuch eingesandten Beschreibung des Herrenhauser deutschen Peppings hätte ich mir gern erlaubt, den zu langen Namen, der auch im Auslande so sehr mißverstanden ist, daß man einen Pepping des Chevaliers teutoniques daraus machen konnte, etwa in Deutschen Pepping oder wegen seiner Aehnlichkeit mit dem Englischen Goldpepping lieber in Deutschen Goldpepping umzuändern, welche Benennung zu seiner Verbreitung wohl nicht unwirksam sein möchte; doch habe ich es nicht gewagt, da theils der Name in sofern nicht geht, als die Frucht schwerlich deutschen Ursprungs und selbst in Deutschland über die Grenzen unseres Landes noch wohl sehr wenig verbreitet ist, und anderntheils der Beisatz Herrenhäuser in sofern bezeichnend ist, als er besagt, daß die Frucht aus dem Herrenhäuser Obstsortimente als Pepping Allemand an Diel gekommen sei. — Ebenso wenig leicht ist eine Abänderung des Namens Großer edler Prinzessinapfel ohne allseitige Uebereinkunft, da bei Diel ein Prinzessinapfel, Edler Prinzessinapfel, Großer edler Prinzessinapfel und Französischer edler Prinzessinapfel vorkommen. Der Uebersetzung des französischen Princesse noble, die er in seinem Großen edlen Prinzessinapfel erkannt hatte, fügte er das Beiwort Großer hinzu, um die Frucht von seinem Edlen Prinzessinapfel zu unterscheiden, den er früher für Princesse noble gehalten hatte, und um das Beiwort „Großer" zu streichen, müßte erst völlig entschieden sein, ob, wie ich vermuthet habe, sein Edler Prinzessinapfel etwa mit dem Gestreiften Agat-Apfel identisch ist, und man demselben etwa den letzteren Namen ohne zu befürchtenden späteren Widerspruch geben könne. — Der Diel'sche Name Deutsche Nationalbergamotte ist in soweit unzweckmäßig, als er etwas lang und die Frucht schwerlich deutschen Ursprungs ist, die, so weit ich bis jetzt sehe, auch unter den Namen Schöne und Gute in Deutschland weit verbreiteter, unter welchen ich sie aus drei verschiedenen Gegenden, auch in der Vegetation mit der Deutschen Nationalbergamotte übereinstimmend erhielt. Aber es würde seine Bedenken haben, nun etwa diesen letzteren Namen für die Frucht zu wählen, da noch mehrere andere Birnsorten den Namen Belle et bonne führen, z. B. die Colmar, die Schöne von Brüssel, die Belle et bonne des haies, der vielen andern Belles und Bonnes nicht zu gedenken. — Der Name Holzfarbige Butterbirn ist ungezweifelt eine unpassende und unglückliche Uebersetzung Diel's von Fondante des bois, da er weder Herkunft der Frucht, noch Sinn des Namens erfahren konnte; aber wie er geändert werden solle, möchte so leicht und ohne entstehende bedeutende Meinungsverschiedenheit nicht zu sagen sein. Soll man Holzbirne sagen? Der Holzbirnen gibt es noch mehrere; Waldbirn? Dieß käme eher der Sylvange zu; Holzbutterbirn? Schwerlich würde der Name zur Verbreitung dieser trefflichen Frucht beitragen!; Hainbutterbirn? Das wäre zu ähnlich mit Hainbuttenbirn; Hainbirn? Oder soll von den schon vorhandenen Synonymen einer gewählt werden? Da fragt es sich gar sehr: welcher? Um Abänderungen von Obstnamen, die nicht ganz augenfällig

Digitized by Google

als unbedenklich und zweckmäßig sich darstellen, in irgend größerer Zahl mit Glück und Erfolg vorzunehmen, dazu gehört eigentlich eine so ausgebreitete Obstkenntniß und namentlich auch Kenntniß der schon vorhandenen Obstnamen und der Synonymen, wie sie der einzelne Pomologe jetzt kaum besitzen mag. Meine Ansicht, die ich freundlich aufzunehmen bitte, ginge daher dahin, daß, so lange nicht gemeinsame Besprechungen und Beschlüsse der namhaftesten jetzt vorhandenen Pomologen herbeigeführt werden können, die am zweckmäßigsten wohl auf der nächsten Versammlung deutscher Pomologen gefaßt würden — (leider aber soll ja womöglich das Handbuch bis dahin schon fertig sein!), doch lieber die Diel'schen Benennungen als gegeben von einer bisher anerkannten Autorität, beibehalten und nur in sehr nützlichen und unbedenklichen Fällen geändert werden möchten. Dagegen wäre es zweckmäßig, wenn einzelne Pomologen einmal das Namenregister durchgingen und ihnen nöthig und zweckmäßig erscheinende Abänderungen von Namen in der Monatsschrift zum Vorschlag brächten, damit diese Vorschläge bei der nächsten Pomologenversammlung zur Grundlage der Beschlußnahme dienen könnten. Wie leicht in dieser Angelegenheit selbst noch Vereine und Versammlungen von Pomologen fehlgreifen können, lehren uns in mehreren Beispielen die Beschlüsse der in Lyon versammelt gewesenen Pomologen über die künftig beizubehaltenden Obstbenennungen, wie sie das Eingangs gedachte Heft der Monatsschrift uns mittheilt, obwohl sie eigentlich neue Namen nicht geschaffen, sondern nur unter erkannten oder statuirten Synonymen gewählt haben. Ich stimme bei, wenn sie z. B. die wohl als Fondante d'automne am meisten verbreitete treffliche Frucht, die neben anderen Namen interimistisch auch meinen Namen erhalten hat, Seigneur (Esperen) nennen wollen, da sie Esperen wohl sicher erzog, wornach wir sie denn zweckmäßig Esperen's Herrenbirn nennen möchten. Aber wenn sie der Fondante des bois den Namen Davy lassen wollen, so weiß ich nicht, ob das zweckmäßig ist, da der Name englischen Ursprungs zu sein scheint, wo die Frucht ebenso wenig erzogen und zuerst benannt ist, als die Williams Bonchrétien, die unter diesem Namen sich auch verbreitet hat. Und wenn Bosc's Flaschenbirn (Beurré Bosc; fälschlich Alexandre) künftig Beurré d'Apremont heißen soll (welcher Name mir noch nicht vorgekommen ist, sondern bloß eine Cuisse d'Apremont aus der Frauendorfer Collection, die aber die Vegetation von Bosc's Flaschenbirn nicht hat), so weiß ich nicht, worauf sich das gründet, und noch weniger ob das durchgehen wird, nachdem die Frucht auch in den belgischen Annales 5. Jahrgang Lieferung 10—12 sehr gut und kenntlich als Beurré Bosc abgebildet ist. Selbst dieser Name sollte nicht gewählt sein, da van Mons selbst, der sie erzog, sie Calebasse Bosc nannte. — Wenn die Lyoner Pomologen aber einen Pigeon, eine Blanket schlechtweg aufführen, so sagt das nichts, und wenn sie die Beurré blanc, der sie auch das Synonym Milan blanc geben, Bergamotte d'été nennen wollen, und bei Doyenné blanc (mit den Synonymen St. Michel, Bonne ente etc.) sagen, daß sie irrthümlich Beurré blanc genannt werde, so scheint mir das theils unrichtig, theils wird das den fast in der ganzen Welt verbreiteten und gekannten Namen Beurré blanc selbst im Bereiche des

Digitized by Google

Vereins schwerlich verdrängen, zumal der Name Bergamotte d'été mehreren Sommerbirnen beigelegt ist, und am ersten der Großen Sommerbergamotte gehören möchte.

Jeinsen, im Mai 1858.

Ueber Obstnamen.

Im Maihefte dieser Blätter ist von einem Vorschlag die Rede gewesen, welchen ich behufs Einführung angemessener Obstnamen zu machen beabsichtigte. Genau genommen galt mein bereits brieflich gemachter Vorschlag zunächst nur den mit der Herausgabe eines neuen Handbuchs von der Gothaer Versammlung beauftragten drei Pomologen, und ich kann auch jetzt meine Meinung nur dahin aussprechen, daß dieselben durch das ihnen von dieser Versammlung ertheilte ausgedehnte Mandat zugleich zu derartigen Veränderungen die Befugniß erhalten haben. Wenn wir Einheit und Ordnung in die pomologischen Bestrebungen bringen wollen, so kann dieß nur dadurch geschehen, daß wir die Beschlüsse und Aufträge der allgemeinen pomologischen Versammlungen als entscheidend anerkennen. Nun hat die Gothaer Versammlung durch mehrere selbst getroffene Abänderungen von Obstnamen bereits die Nothwendigkeit, in dieser Hinsicht zu reformiren, anerkannt. Sie hat gleichzeitig die Herausgabe eines neuen Handbuchs beschlossen, und wenn auch in diesem Beschlusse nicht ausdrücklich von einer Umänderung unpassender Namen die Rede ist, so wird wohl jedem Unbefangenen einleuchten, daß dieß sich eigentlich von selbst versteht, da es unmöglich die Absicht sein konnte, die sämmtlichen unpassenden Namen beizubehalten und so das neue Werk einer baldigen Veraltung auszusetzen, wenn das Bedürfniß nach passenden Benennungen dieselben in Kürze hervorrufen würde. Ohnehin versteht es sich von selbst, daß der bisher gebrauchte unpassende Name unter den Synonymen an erster Stelle genannt werden würde, so daß also Irrthümer durch den neuen Namen nicht entstehen könnten. Wenn ich also den bereits brieflich an die Herausgeber des neuen Handbuchs gerichteten Antrag, bei jeder aufzunehmenden Obstsorte zugleich den Namen einer Prüfung und etwaigen Verbesserung zu unterwerfen, hier öffentlich wiederhole, so geschieht dieß nicht, weil ich an ihrer Berechtigung dazu zweifelte, sondern weil es mir wünschenswerth scheint, für diese Arbeit die Geneigtheit und thätige Theilnahme noch mehrerer Pomologen zu gewinnen. Mein Vorschlag an die Herren Herausgeber geht also dahin, in der pomologischen Monatsschrift sobald als möglich die Namen der zum Druck fertigen Beschreibungen zu veröffentlichen, und gleichzeitig jeden Leser aufzufordern, Vorschläge über etwa zu verbessernde Namen an Einen von ihnen einzuschicken. Nachdem sie sich dieselben gegenseitig mitgetheilt, einigen sie sich, nöthigenfalls durch Majorität, über den zu adoptirenden Namen. Dieser wird als einziger Name

Digitized by Google

unmittelbar unter die Zeichnung der Frucht gesetzt, und alle anderen nur unter den Synonymen aufgeführt; unter diesen jedoch der bis jetzt bestandene, als unbrauchbar verworfene Name, sowie bei Uebersetzungen der ursprüngliche fremdländische Namen an erster Stelle. Denn ich glaube allerdings, es werde in der Ansicht der Herren Herausgeber liegen, jeder Frucht einen deutschen Namen zu geben, schon mit Rücksicht darauf, daß hoffentlich Viele sich finden werden, die in der Obstbaumzucht besser zu Hause sind, als in der Kenntniß des Französischen oder Englischen. Die Obstnamen sollten meiner Meinung nach so eingerichtet sein, daß Jeder, der Lesen und Schreiben gelernt hat, sie ohne Mühe verstehen und behalten kann. Dazu gehört, daß sie deutsch, kurz und möglichst bezeichnend sind. Am wünschenswerthesten wäre es, wenn sie nur aus einem einzigen Worte beständen; häufig werden zwei Worte nöthig, drei dagegen nur im äußersten Nothfalle anzuwenden sein. Um an einem Beispiele zu zeigen, in welcher Weise ich mir die neu zu gebenden Namen denke, will ich hier die von der Naumburger und der Gothaer Versammlung empfohlenen Sorten mit meinen Abänderungsvorschlägen anführen:

Gräfensteiner — Gravensteiner. — Englische Winter-Goldparmäne — Goldparmäne. — Pariser Rambour-Reinette — Pariser Reinette. — Carmeliter-Reinette (bleibt). — Große Casseler-Reinette — Casseler-Reinette (die „kleine" ist problematisch). — Danziger Kantapfel (bleibt). — Edler Winterboredorfer — Borsdorfer. — Rother Wintertaubenapfel — Rother Taubenapfel. — Luikenapfel — Luiken. — Großer rheinischer Bohnapfel — Großer Bohnapfel. — Weiße Herbstbutterbirn — Kaiserbirn. — Capiaumont's Herbstbutterbirn — Capiaumont. — Coloma's Herbstbutterbirn — Herbstcoloma. — Napoleon's Butterbirn — Napoleon. — Liegel's Winterbutterbirn — Liegel. — Hardenpont's Winterbutterbirn — Hardenpont. — Forellenbirn (bleibt). — Grumkower Winterbirn — Grumkower. — Großer französischer Katzenkopf — Katzenkopf. — Winterapothekerbirn — Winterpfundbirn. — Ananasreinette (bleibt). — Goldzeugapfel (bleibt). — Virginischer Sommerrosenapfel — Virginier. — Prinzenapfel (bleibt). — Champagner-Reinette — Loskrieger (oder Tellerapfel). — Englische Spitalreinette — Yorker Reinette (Sykehouse liegt in Yorkshire) oder allenfalls auch „Spitalreinette." — Reinette von Orleans — Orleansreinette. — Harbert's reinettenartiger Rambour — Harbert's Rambour (besser wäre „Harbert" gewesen). — Königlicher rother Kurzstiel — Rother Kurzstiel. — Rother drei Jahre dauernder Streifling — Eisenapfel (schon in Gotha beschlossener Name). — Grüne fürstliche Tafelbirn — Grüne Tafelbirn. — Gute Graue (bleibt). — Sommerdechantsbirn (bleibt). — Punktirter Sommerdorn (bleibt). — Köstliche von Charneu — Legipont (der Name des Züchters gilt auch in Belgien). — Wildling von Motte (bleibt). — Bosc's Flaschenbirn — Bosc. — Regentin (bleibt). — Coloma's Winterbutterbirn — Winternelis. — Winterdechantsbirn (bleibt). — Kuhfuß (bleibt). — Kampervenus (bleibt).

Zum Schlusse kann ich nicht umhin, die Herren Herausgeber des neuen Handbuchs zu bitten, sich über ihre Geneigtheit zu einer derartigen Namenrevision in diesen Blättern baldigst auszusprechen, und für den Bejahungsfall zugleich die

Digitized by Google

Namen der vorliegenden Obstsorten zu veröffentlichen, damit etwaige Vorschläge von Seiten anderer Pomologen noch rechtzeitig vor Beginn des Drucks einlaufen und geprüft werden können.

v. Hoverbeck.

Vorschläge zur Abänderung ungeeigneter Benennungen unserer Obstsorten.

Von E. Lucas.

Gewiß hat Herr Superintendent Oberdieck vollkommen Recht, wenn er bezüglich der Namensabänderung in dem vorangegangenen Artikel zu großer Vorsicht räth, allein Namen wie Blauschwanz, Kuhfuß sind so nichtssagend und sinnlos, daß man mit allem Recht dafür andere bilden sollte, indem gerade jene Namen sicher die Ursache sind, daß gerade solche Sorten, wie diese beiden höchst wichtigen verbreitungswerthen Früchte so gar selten zu finden sind und noch so wenig gekannt werden, also auch weitaus nicht zu ihrem wahren Nutzen für den deutschen Obstbau überhaupt gelangt sind.

Sollen Sorten mit Localnamen, an die sich freilich trotz ihrer Sonderbarkeit das Ohr in der Heimath gewöhnt hat, aus dem kleineren Verbreitungskreise hervortreten, so muß ihnen ein Name dazu verhelfen, der irgend eine Bedeutung hat, und wenn z. B. der Blauschwanz, wie ich vorzuschlagen gedenke, Kleiner oder Hallischer Langstiel, die Kuhfuß Hannover'sche Kochbirn genannt würde, so wäre ihre Verbreitung gewiß eher möglich, als bei der gegenwärtigen Benennung. Abgesehen nun davon, daß so manche bloß provincielle Namen, deren Sinn ganz unverständlich, vorkommen, sind von vielen neuern Pomologen (mich nicht ausgeschlossen) oft so schleppend lange Namen gebildet worden, daß die schon früher geäußerten Ansichten des Herrn Professor Lange und Herrn Dr. Adam in Altenburg hierüber gewiß in gleicher Weise wie der jetzige Vorschlag unseres verehrten Freundes v. Hoverbeck zu beachten sind. Auch Herr Geheimerath v. Flotow willigte in die Abkürzung mancher Namen der von ihm beschriebenen Obstsorten gerne ein.

Unter Beachtung der von letzterem hochverehrten Pomologen, sowie von Herrn Superintendent Oberdieck vorn berührten Rücksichten, erlaube ich mir nun nach dem Wunsch des Herrn v. Hoverbeck die folgenden Obstnamen von Apfelsorten, welche in die 1. Lieferung des Handbuchs kommen sollten, und von denen die Beschreibungen bereits vollendet oder fast vollendet vorliegen, mit den Vorschlägen zu deren Verbesserung anzuführen.

Weißer Winter-Calvill, Gelber Winter-Calvill, Gelber Herbst-Calvill, Fraas' Sommer-Calvill (statt Fraas' weißer Sommer-Calvill), Rother Herbst-Calvill, Rother Oster-Calvill (statt Gestreifter rother Oster-Calvill), Gelber Eckapfel,

Digitized by Google

Rother Eck-A., Rothe Walze, Prinzen-A. (statt Rothgestreifter Schlotter-A.), Gestreifter Römer-A., Süßer Holaart, Gelber Gulderling, Goldgulderling (statt Gelber englischer Gulderling), Gelber Bellefleur (statt Gelber englischer Schönblühender = Yellow Belleflower), Winter-Quitten-A. (statt Englischer Winter-Quitten-A.), Pilés Russet, Englischer Gewürz-A. (statt Weißer englischer Gewürz-A.), Mülhauser Christ-A., Weißer Astracan (statt Weißer Astracan'scher Sommer-A.), Rother Astracan (statt Rother Astracan'scher Sommer-A.), Danziger Kant-A., Böhmer, Der Köstlichste, Rother Margarethen-A. (statt Früher rother Margarethen-A.), Morgenduft-A. (= Hoary Morning), Mayer's Tauben-A. (statt Mayer's Weißer Wintertauben-A.), Gelber Richard (statt Mecklenburger Grand Richard), Donauer's Tauben-A. (statt Donauer's Weißer Winter-Tauben-A.), Edelrother, Crede's Tauben-A. (statt Crede's Blutrother Winter-Täubling), Müller's Tauben-A. (statt Müller's Spitz-A.), Rother Tauben-A. (statt Rother Winter-Tauben-A.), Rother Cardinal, Schöner von Kent (= Beauty of Kent), Kaiser Alexander (statt Kaiser Alexander von Rußland), Gehring's Reinette (statt Amtmann Gehring's gelbe Reinette), Ardennen-R. (statt Obstgarten-R. = Reinette des Vergers), Pariser Rambour-R. (oder dafür lieber Gelbe Canada-R.), Spanische gelbe Reinette, Weiße Wachs-R., Champagner-R., Jungfernschönchen, Limonenpepping (statt Walliser Limonenpepping), Emilie Müller, Ananas-R., Herrenhäuser Pepping (statt Herrenhäuser deutscher Pepping), Hörlin's Pepping (statt Hörlin's Winterpepping), Franklin's Goldpepping, Glanz-R., Edelborsdorfer (statt Edler Winterborsdorfer), Engelberger, Zwiebelborsdorfer, Carmeliter-R., Donauer's R. (statt Donauer's Herbst-R.), Birnförmiger Apfel (statt Wahrer birnförmiger Apfel), Muscat-R., Eisen-R. (statt Rother Tiefbutzer), Kronen-R., Esopus Spitzemberg, Portugiesischer Leder-A. (statt Graue portugiesische Reinette), Spital-R. (statt Englische Spital-R.), Graue Herbst-R., Parker's Leder-A. (statt Parker's grauer Pepping), Carpentin, Herefordshire Parmäne, Goldparmäne (statt Englische Winter-Goldparmäne), Reinette von Orleans, Casseler-R. (statt Große Casseler-R.), Königlicher Kurzstiel (statt Königlicher rother Kurzstiel), Luiken-A., Echter Winterstreifling, Großer Bohn-A. (statt Großer rheinischer Bohn-A.), Weißer Mat-A., Winter-Fleiner (statt Großer Winter-Fleiner), Königs-Fleiner, Kleiner Langstiel (statt Blauschwanz und bedufteter Langstiel), Scheuern-A., Kleiner Api, Winter-Citronen-A., Rother Stettiner.

Weitere Apfelbeschreibungen sind soeben eingegangen von folgenden Sorten:

Rother Winter-Calvill, Delicatesse von Monthijou, Charlamovsky, Pfirsichrother Rosen-A. (statt Pfirsichrother Sommer-Rosen-A.), Caroline Auguste, Weißer Kentischer Pepping, Multhaupt's Carmin-R., Pomphelia's Reinette, Fette Gold-R., Erzherzog Anton, Großer gestreifter Süß-A., Kleiner Jungfern-A., Meißner Winter-Citronen-A., Gelber Edel-A. (Golden noble).

Von Birnen sind für die 2. Lieferung folgende Sortenbeschreibungen fertig:

Tafelbirnen: Virgouleuse, Regentin, Rothe Herbstbutterbirn, Diel's Butterbirn, Marie Louise, Stuttgarter Gaishirtenbirn, Graue Dechantsbirn, Sommer-Eierbirn, Hardenpont's frühe Colmar, Bose's Flaschenbirn, Punktirter Sommer-

Digitized by Google

dorn, Gute Graue, Seckelbirn, Napoleon's Schmalzbirn (Poire Napoléon), Brüsseler Zuckerbirn, Liegel's Winterbutterbirn, Sommerdechantsbirn, Sparbirn, Emil Heyst, Herbst-Sylvester, Zschocke's Butterbirn, Ida Müller, Winterflachsbirn, Grumkowerbirn (statt Winterbirn), Sommer-Herrnbirn (statt Gelbe Sommer-Herrnbirn), Darmstädter Butterbirn, Rothe Bergamotte, Schöne und Gute, Passa tutti (die echte), Edle Sommerbirn, Forellenbirn, Herbst-Coloma (statt Coloma's Herbstbutterbirn), Capiaumont (statt Capiaumont's Herbstbutterbirn).

Wirthschaftsbirnen: Wildling vom Einsiedel, Katzenkopf, Knausbirn, Champagner Bratbirn, Schweizer-Wasserbirn, Grüne Mostbirn, Langbirn, Großer Roland, Haller Bluthirn *).

Aus einem hinterlassenen pomologischen Manuscript des Major v. Schiller **).

§. 50.

Von der Verwandtschaft der Obstsorten.

Ohne mich in eine genaue Untersuchung einzulassen, woher jede Obstsorte zu uns gekommen sei, will ich hier nur dasjenige mittheilen, was mir von ihrer Verwandtschaft aus Erfahrung bekannt geworden. Aepfel und Birnen, obschon die Früchte nach ihrem Geschmack nicht allzu sehr von einander unterschieden sind, haben doch bei weitem nicht einerlei Eigenschaften. Der Apfelbaum selbst hat sein besonderes eigenthümliches Gewächs an Stamm, Aesten, Zweigen und Blättern. Die Rinde am Stamm macht sich los, wenn sie keine Nahrung mehr einsaugen kann, und unter solcher setzt sich eine neue ganz glatte Rinde an, welche über's Jahr

---

*) Von obigen drei Artikeln werden an verschiedene Pomologen Separatabzüge unter Kreuzband versendet, und ich bitte dringend, im Interesse unseres Handbuchs mir möglichst bald dieselben unter Kreuzband franco wieder zugehen zu lassen, und zwar mit ? oder ! versehen, sofern der neue Name beanstandet oder für geeignet befunden wird. Zugleich würde ich sehr bitten, bei ? zugleich die Verbesserungsvorschläge nebenan zu schreiben. Die rückgehenden Bogen bitte ich als „Correctur" zu bezeichnen, was sie ja auch in der That sind. Die eingehenden Stimmen mögen dann nach sorgfältiger Prüfung die Entscheidung geben.

) Major v. Schiller lebte in der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts und es erschien von ihm 1795 sein Werk „die Baumzucht im Großen." Er war Inspector verschiedener Baumschulen in Württemberg und einer der vorzüglichsten Verbreiter und Förderer der Obstcultur. Durch die Güte seines im vorigen Jahre nun hingeschiedenen Enkels, des Oberförsters v. Schiller (Sohn des Dichters), erhielt ich ein pomologisches Manuscript, welches, wie mir scheint, eine Fortsetzung jener „Baumzucht im Großen" werden sollte, und ich theile daraus hier Einiges mit, um zu zeigen, was der alte Herr (er war damals 70 Jahre alt) zum Theil so vortreffliche Ansichten und Ideen hatte. **E. L.

Digitized by Google

eben das Schicksal hat. Die Aeste vom Apfelbaum schweifen mehr umher, sind gröber und dicker, mehr krumm gewachsen, als die an Birnbäumen. Die Schoße sind nicht so glatt, sondern mehr wolligt, und die Blätter sind nicht so fest und glänzend, auch etwas größer als die an Birnbäumen. Auch die Blätter sind verschieden. Daß beide nicht von einer Art sind, zeigt sich auch daraus, weil man nur selten Aepfel auf Birnen, und niemals Birnen auf Aepfelstämme setzen kann. Es gibt aber Obstarten, welche diesen beiden verwandt zu sein scheinen, weil sie einander annehmen. Auf Quittenstämme lassen sich Aepfel und Birnen setzen, und obschon unter diesen eine Sorte ist, welche lieber die Birnen, und eine andere, welche lieber die Aepfel annimmt, so habe ich doch gefunden, daß es auch umgekehrt angehe, indem ich auf etlichen Quittenstämmen Aepfel und Birnen zugleich habe. Mit dem Weißdorn gelingt es noch besser, denn davon habe ich welche mit Aepfeln, Birnen, Mispeln und Azerolen auf einem Stamm.

Die Kirschen-Bäume nehmen sich von dem anderen Steinobst darin aus, daß man nur allein Kirschen auf Kirschen setzen kann, dahingegen die Pflaumenstämme nicht nur alle Sorten von Pflaumen, sondern auch Mandeln, Pfirsiche und Aprikosen aufnehmen. Junge Stämme von Aprikosen oder Möllen sind sehr tauglich, die besten Pfirsich-Sorten und Mandeln darauf zu setzen.

Maulbeer-Bäume gibt es süße und saure, wovon keine Sorte die andere aufnimmt. Ich habe mir viele Mühe gegeben, auf süße Maulbeerstämme saure zu bringen, und es sind mir auch einige Augen angewachsen, haben im folgenden Jahr außerordentliche, daumensdicke Zweige mit vielen Nebenschoßen getrieben, sind aber das nächste Jahr darauf von selbst wiederum dürre geworden, und zugleich die Stämme zu Grund gegangen.

Süße Kastanien-Bäume können unmöglich auf Roßkastanien gebracht werden, womit ich wohl mehr als hundert Versuche vergebens gemacht habe, hingegen ist mir ein einziger auf Glattbuchen gelungen, aber ich will Niemand anrathen, mir nachzufolgen, denn es ist schon schwer auf Buchen zu oculiren, weil die Rinde oft entzwei bricht.

Nach dem Gewächs zu urtheilen, sollten die Dörrlitzen oder Cornel-Kirschen mit dem Cornus (sanguinea) verwandt sein, sie lassen sich aber durchaus nicht mit einander vereinigen.

Den Tulpenbaum habe ich auf mehr als 12 verschiedene Holzarten zu bringen gesucht, aber alle angewandte Mühe war vergebens.

§. 51.

Von Entstehung neuer Obstarten.

Hievon habe ich schon oben §. 44. 46. etwas angemerkt, und es wäre der Mühe wohl werth, wenn ein junger Baumgärtner besondere Versuche hiemit machen wollte, indem es doch immer eine Zeit von 20 Jahren erfordert, bis man hierin auf etwas Gewisses kommen kann.

Digitized by Google

Man müßte von guten Sorten die Samen (jede besonders) aussäen, und die davon erhaltenen Pflanzen zu Bäumen erziehen, welche, ohne gepfropft oder oculirt worden zu sein, ihre Früchte brächten. Es ist ganz gewiß, daß man neue Obstsorten bekommen würde, und darunter solche, die einen Vorzug verdienen, wie in Frankreich die Birnsorten Besi de Cassoi, d'Hery und Chaumontel auf diese Art bekannt worden sind, da sie in Wäldern gefunden worden, und nur aus Kernen von wilden Birnbäumen haben wachsen können. Unter den Steinobstsorten entstehen bei den Kirschen, Pflaumen und Pfirsichen immer neue Sorten.

§. 52.

Von Veredlung der Obstsorten.

Wahrscheinlich sind von Anfang der Welt alle Obstarten wild gewachsen, und erst nach und nach durch's Versetzen, Beschneiden, Pfropfen und Oculiren veredelt worden. Die Befruchtung durch den Blumenstaub mag hiezu auch beigetragen haben, denn wenn der Staub von süßen Früchten in die Blüthen von sauren fällt, oder umgekehrt, so muß dieß schon eine Veränderung im Geschmack verursachen. So hat der selige Herr Pastor Henne vermuthet, daß der Englische Pepping aus einer Reinette und Borsdorfer-Apfel sich erzeugt habe.

Durch's Adoptiren*) aber wird die Veredlung der Obstsorten am leichtesten und sichersten bewirkt, und ich habe Versuche gemacht, Zwetschen auf Zwetschenstämme oculirt, und gefunden, daß die oculirten besser, milder und etwas größer geworden sind, als jene, wovon ich die Reiser genommen habe; hingegen andere Versuche, die ich gemacht, um gewisse Sorten früher oder später reif zu machen, haben meiner Erwartung nicht entsprochen. Ich habe Frühe Muskateller-Birn Nro. 1 auf Holländische Bergamotte, und diese auf jene oculirt, aber keinen Unterschied, weder in der Frühe noch in ihrer Reifezeit, gefunden; auch haben meine Pyramiden von 5 und 6 verschiedenen Obstsorten, in Ansehung des Reifwerdens, eben die Zeit gehalten, als ob jede auf einem eigenen Baum gestanden hätte. Aber in Ansehung des Wachsthums ist ein starker Unterschied, dergestalten, daß eine Sorte, die von Natur ein starkes Gewächs hat, die andern abtreiben kann.

§. 53.

Fortsetzung.

Es steht demnach die Art des Wachsthums ganz alleinig in dem Keim des eingesetzten Auges, und der Stamm kann es weder befördern noch ansammeln. Mandeln auf Pflaumenstämme werden allemal an der Pfropf- oder Oculirstelle einen großen Absatz machen; der Pflaumenstamm bleibt dürre und der Mandelstamm

*) Wahrscheinlich Veredlung auf die eigene Unterlage, auf sich selbst.

Digitized by Google

wird dick. Abermal ein Beweis, daß die Nahrung eines Gewächses eben sowohl aus der Luft, als aus dem Boden kömmt, denn da die Röhren im Pflaumenstamm viel enger sind, als im Mandelstamm, so kann ja in jenen kein überflüssiger Saft aufsteigen, der diese Dicke machen könnte, sondern diese Dicke muß durch einen mehreren Zufluß des Saftes durch den Mandelstamm, also von oben herunter, verursacht worden sein. Hieraus folgt eine Regel, daß, wenn Jemand mehrere Sorten auf einen Stamm bringen will, man hiezu solche wählen muß, die ein gleich starkes Gewächs haben, wenn anders dergleichen Bäume immerhin eine schöne Figur machen sollen, und hiebei ist auch auf die Art des Hauptstammes Rücksicht zu nehmen.

Auch das Beschneiden der Bäume kann schon die Früchte derselben veredeln und die Pflanzer zu Montreuil haben die Größe ihrer Pfirsiche mehrentheils dem Beschneiden zu verdanken. Ein Zwetschenbaum, welcher viele Dorne zeugt, wird endlich solche verlieren, wenn sie immer weggeschnitten werden, wird schöne, glatte Aeste zeugen und weit bessere Früchte bekommen, als wenn man ihm die Dornen gelassen hätte, und so ist es mit allen Obstgattungen, daher die Zwergbäume, welche unter dem Schnitt gehalten werden, weit schönere Früchte tragen, als die hochstämmigen.

§. 54.

Wie es allenfalls anzugreifen wäre, Obstbäume zu bekommen, deren Kernpflanzen nicht oculirt werden dürfen.

Daß die Obstkerne von den besten Sorten gleichwohl nur immer wieder wilde Bäume geben, das ist eine verdrießliche Sache, und derjenige, welcher erfinden würde, wie man, ohne adoptiren zu müssen, geradezu gute Sorten bekommen könnte, würde sich damit ein großes Verdienst erwerben.

Wenn ich der Sache nachdenke, so finde ich, daß die künftige Frucht schon in dem Keime des Kernes so zu sagen liegen müsse. Nun sieht man, daß aus der Mitte des Keimes die wachsend machende Kraft sich nach ganz entgegengesetzten Richtungen bewege. Ein Theil des neuen Gewächses zieht unter sich und macht die Wurzel, und der andere Theil geht über sich und macht den Stamm, die Aeste und das Laub. Wenn nun der Stamm veredelt worden, so muß sich ja die Veredlung allen daran anwachsenden Aesten und Zweigen mittheilen. Die Röhren desselben und alles Uebrige muß so beschaffen sein, daß oben diese Sorte und keine andere damit wachsen kann. Wenigstens ist es mir unbegreiflich, daß die Wurzel des Baumes etwas zu der Art seiner Früchte soll beitragen können.

Wenn man also den Aesten eines Baumes eigene Wurzeln verschaffen kann, so ist es mir sehr wahrscheinlich, daß, wenn sie hienach von ihrem Stamme abgelöst und eigens versetzt werden, alsdann die davon erhaltenden Früchte nicht mehr

Digitized by Google

so wildartige Kerne zeugen und welche, wenn man sie aussäet, eben die Art Früchte bringen würden, als der Baum trägt, von dem die Aeste genommen worden.

Deren Aesten Wurzeln zu verschaffen, das dürfte durch das sogenannte Ablaktiren leicht möglich zu machen sein, wenn Gefässe mit Erde angefüllt und diese immer in der gehörigen Feuchte unterhalten wird. Freilich dürfte es viel Mühe und Zeit erfordern; ich würde mich durch Nichts von einem Versuch dieser Art haben abhalten lassen, wenn ein solcher Gedanke sich ehender bei mir entwickelt hätte. Da ich aber gegenwärtig schon in meinem siebenzigsten Jahre stehe, so mag ich mich nicht mehr damit abgeben, will es aber einem jungen Manne zum weiteren Nachdenken bestens empfohlen haben.

§. 55.

Noch etwas für einen jungen Baumgärtner.

Wollte ein junger Mann, welcher die Folgen selbst erleben kann, Versuche machen, in wie fern durch's Adoptiren die Früchte veredelt werden können, der würde die Sache so angreifen müssen.

Im ersten Jahre

wären die Kerne von jeder Obstgattung, etwa von zehn der besten Sorten, besonders auszusäen.

Im zweiten Jahre

sind besondere Beete zuzurichten, deren jedes 100 Stück Samenpflanzen fassen kann. Wenn jede von der anderen 1½ Fuß Abstand bekommt, so ist hiezu ein regelmäßiges Viereck nöthig von 225 Quadratfuß. Wenn also mit den vier Obstgattungen: Aepfel, Birnen, Kirschen und Zwetschen oder Pflaumen, Versuche wollten gemacht werden, so braucht man zu vier Beeten 1000 Quadratfuß oder 10 Quadratruthen.

Im dritten Jahr

werden von jeder Gattung 100 Stücke der schönsten Samenpflanzen ausgehoben, nemlich von jeder besonderen Sorte zehn Stücke. Nun werden auf den Beeten die Stellen, wohin man die Pflanzen setzen will, nach §. 14 mit Zielpfählchen besteckt, und die dadurch entstehenden 10 Linien oder Reihen mit römischen Zahlen bemerkt, etwa nach dem hier angebrachten Schema. Hierauf setzt man in jede Reihe 10 Pflanzen von einer Sorte.

Digitized by Google

I.	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	IX.	X.	
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	XI.
2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	1.	XII.
2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	1.	XIII.
2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	1.	XIV.
2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	1.	XV.
2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	1.	XVI.
2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	1.	XVII.
2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	1.	XVIII.
2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	1.	XIX.
2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	1.	XX.

Sind die Pflanzen ſtark genug, oder auch nur von der Dicke eines Federkieles, ſo kann man ſie in dieſem Sommer oculiren. Geſetzt nun, man habe von Aepfeln folgende Sorten ausgeſät, als:

1) Parmain d'été,
2) Pigeon,
3) Calville rouge d'automne,
4) Drap d'or,
5) Rambour rouge d'hiver, Stettiner,
6) Gelbe Reinetten,
7) Calville rouge d'hiver,
8) Calville blanche d'hiver,
9) Nelquin,
10) Reinette grise de champagne,

ſo werden die 10 Kernſtämme von Parmain d'été mit Reiſern von Pigeon, die Kernſtämme von Pigeon mit Reiſern von Calville rouge d'automne, und ſo fort, jede Sorte Kernſtämme mit einer andern Sorte oculirt, alſo daß zuletzt auf Grise de chamgagne, Parmain d'été zu ſtehen kommt. Da man nicht darauf zählen kann, daß alle Stämme gerathen, ſo muß nothwendig jede Reihe nur mit einer Sorte oculirt werden, aber diejenigen, welche ausbleiben, kann man

Im vierten Jahr

mit einer andern Sorte oculiren, alſo daß in die erſte Reihe I. Nro. 3, in II. Nro 4, u. ſ. w. genommen wird, und damit man immer erſehen kann, womit

Digitized by Google

jeder Name oculirt worden, muß man sich ein solches Schema im Großen machen, und in jedem Feld das Jahr und die Sorte bemerken, auch kann man sie als Bäume für sich wachsen lassen, um zu sehen, ob nicht neue Sorten zum Vorschein kommen.

Die Obstcultur im Jahre 1857 im Saazer Kreise Böhmens.

Vom Herrn Pfarrer **C. Fischer** zu Kaaden in Böhmen.

Zur weiteren und schnelleren Verbreitung der besseren Obstsorten werden insbesondere geeignet sein die für die Zukunft in Aussicht gestellten jährlichen Obstausstellungen im Saazer Kreise, womit schon im Jahre 1857 angefangen wurde. Der hiesige Filialverein für die Landwirthschaft versuchte im vergangenen Herbste neben andern Ausstellungen auch eine von Obst zu veranstalten, für welche gleichfalls Prämien stattfinden. Und siehe da, gegen alles Vermuthen wurde gerade diese Ausstellung die glänzendste. Nicht nur alle Städte wetteiferten mit einander in der Ausstellung, sondern auch sogar die Dörfer brachten ihr Contingent, zum Beweise, daß auch der kleine Landwirth Theil nimmt an der Beförderung der Obstbaumzucht. Freilich setzte H. Clemens Rodt der Ausstellung die Krone auf, nicht nur durch die Menge der edelsten Obstgattungen — er brachte über 200 Sorten — sondern auch durch eine richtige Benennung der Obstsorten, wodurch gerade seine Ausstellung für Alle sehr lehrreich wurde. Darum erhielt er auch mit Recht das erste Prämium. Aber auch die hohe Regierung erkannte dessen große Verdienste und zeichnete ihn einige Tage später durch eine Ehrenmedaille aus, welche ihm der h. Kreishof in Gesellschaft des h. Kreiskommissärs im eigenen Hause übergab. Diese erste, beziehungsweise glänzende Ausstellung im Saazerkreise im Jahr 1857 wird gewiß eine mächtige Anregung sein, auch alle künftigen Jahre eine Ausstellung zu veranstalten. Ich glaube, daß für die Obstbaumzucht nichts so förderlich sein dürfte, als diese Ausstellungen, durch welche das Auge so sehr bestochen wird.

Obwohl wir gegenwärtig in unsern Baumschulen die edelsten Obstsorten besitzen, welche theilweise auch schon in die verschiedenen Obstgärten hinausgewandert sind; obwohl es sogar einzelne größere Obstgärten gibt, welche schon seit 40—50 Jahren ausgezeichnete Sorten besitzen, und sogar reich sind an verschiedenen Reinetten und Pergamotten, so muß ich doch davon abstrahiren, wenn ich ein allgemeines Bild von dem gegenwärtigen Obstbau geben will. In Städten concentrirt sich alles Obst vom Lande und bei der Stadt, und man darf nur alle Wochen einmal in den verschiedenen Gassen der Stadt herumgehen und die Obstläden mit ihrer Auslage betrachten, um zu erfahren, welche Obstsorten vorherrschend sind, und welche eben erst anfangen, sich bemerklich zu machen.

Daß in hiesiger Gegend der Obstbau schon viele hundert Jahre alt sei, ist

Digitized by Google

ohne Zweifel, sie ist aber auch ganz für Obstbau geschaffen. Im Nordwesten zieht sich das Erzgebirge mit seiner ziemlich steilen Abdachung auf unserer Seite als eine hohe schützende Mauer hin, hinter welcher vor 3—400 Jahren der Weinbau, wenn auch nicht blühte, so doch sehr stark betrieben wurde, und wenn davon auch keine anderen Spuren mehr vorhanden sind, so zeigen doch die vielen auf Weinbau sich beziehenden Benennungen der Fluren darauf hin. Wo aber Weinbau betrieben wurde, dort wurde gewiß auch gleichzeitig die Obstbaumzucht nicht vernachläßigt, und wenn auch die Weincultur im dreißigjährigen Kriege, der alle Cultur darnieder schlug, ihr Amen erhielt, so war doch dadurch der Obstcultur vorgearbeitet worden durch die tiefe und gute Bodenbearbeitung, welche bei der Weincultur nothwendig ist. Das ganze Land am Fuße des sich mehrere Meilen von Westen nach Norden und Osten hinziehenden Erzgebirges ist Hügelland, dem man seinen vulkanischen Ursprung hier und da nur zu sehr ansieht, und das größtentheils aus verwittertem, fruchtbarem, basaltartigem Boden besteht. Daß in früheren Zeiten hier auch die Obstbaumzucht stark betrieben wurde und zwar stärker als in neuerer Zeit, geht daraus hervor, daß man noch Wurzelruinen von Nußbäumen findet, welche an ihrem Halse einen Durchmesser von 4 Schuhen haben, und die bis jetzt noch nicht abgestorben sind, sondern abermals in der Runde ihres Wurzelhalses 3—5 Stämme erzeugten, die wieder zu starken Stämmen herangewachsen sind. Werden wir wohl zu viel sagen, und uns einer Ueberschätzung schuldig machen, wenn wir das Alter dieser noch lebensfähigen Wurzeln, die schon wieder Kinder ernähren, gegen 200 Jahre annehmen zu müssen glauben? Welche Höhe und welchen Umfang mußten die ersten Nußbäume haben!

Doch, wir hätten bald darauf vergessen, daß wir eben ausgegangen sind, die Obstläden zu durchmustern. Wir werden natürlich in unser Verzeichniß nur jene Obstsorten aufnehmen, welche am häufigsten vorkommen. Von den Frühbirnen präsentiren sich vorzugsweise die Magdalenen- und Muskatellerbirnen. Es wäre wohl rathsam, letztere Birne nicht so häufig anzubauen, da sie bei aller ihrer Schmackhaftigkeit demungeachtet sich sehr schlecht hält und bald ungenießbar wird. Die Magdalenenbirne wird wohl am häufigsten angebaut, und geht im Handel vortrefflich. Gegen den Herbst hin findet man am häufigsten die Sommer-Apothekerbirne, welche hier stark zu Hause ist; allein der Baum setzt mit seiner Tragbarkeit zu viele Jahre, oft bis 10 Jahre und noch länger aus, so daß man immer mehr mit ihm unzufrieden wird. Auch bemerkt man, daß die Früchte desselben gegenwärtig auffallend kleiner werden. An dieser sehr unterbrochenen Unfruchtbarkeit dieses Baumes mag wohl Ursache sein, daß er wegen der Ernährung seiner großen Früchte eine zu große Anstrengung machen muß, daher er gewöhnlich viele Jahre ausruht, wenn er einmal getragen hat. Stärkere Düngung scheint dem Baume sehr nothwendig zu sein, und die Erfahrung lehrt, daß sie nicht ohne Wirkung verwendet wird. Nach der Apothekerbirne nehmen nun wohl die Herbstbutterbirnen Beurré blanc und B. gris in Bezug des häufigen Erscheinens auf den Obstläden den ersten Rang ein. Sie zeichnen sich gewöhnlich durch Schönheit und

Digitized by Google

Güte aus; sie werden ziemlich wohlfeil verkauft, da man eben eilen muß, sie wegzubringen.

Wir kommen nun zu zwei Birnsorten, welche nicht leicht in einem Obstladen fehlen, und so recht den Uebergang vom Herbst zum Winter bilden. Die eine derselben ist die Sächsische Glockenbirne, hier Hühnerkappe genannt. Wer sollte glauben, daß eine Birne vom dritten Range so stark in einer Gegend angebaut werde, welche weit bessere Sorten hervorzubringen im Stande ist! Die schöne Gestalt dieser Birne, die Dauer und Fruchtbarkeit des Baumes sind freilich etwas verlockend. Manche Dame kaufte sich bei irgend einem Obstladen diese Birne, durch die Schönheit derselben verführt, bereute aber beim Verkosten derselben nicht so sehr den Groschen, den sie dafür ausgegeben, als vielmehr die Last, welche sie auf ihrem Spaziergange mit herumschleppen muß, und von welcher sie sich nur befreien kann, wenn zufälliger Weise ein Knabe oder ein Bettler ihr entgegen kam, dem sie recht gerne ein Geschenk damit macht. Auf meine Frage, warum man diese rauhe Birne immer noch anbaue? gab man mir die tröstende Antwort: Sie seie noch eine Reliquie aus der guten alten Zeit; man lasse gegenwärtig diese Birne absterben, da man bessere Sorten kennen gelernt hat. Die noch vielen sehr dauerhaften Bäume werden aber doch noch lange vegetiren. Ich vermuthe aus Allem, was ich über diese Birne hörte, daß dieß eine mit von den ersten Birnen gewesen sei, welche hier cultivirt wurden.

Die zweite Birne, welche neben der Glockenbirne fast gleichzeitig und häufiger als jede andere Birnsorte vorkommt, wird hier Winterzecke genannt, obwohl ihre Lebensdauer selten in den eigentlichen Winter hinein ragt. Sie scheint noch nicht das Glück gehabt zu haben, unter das Auge und in die Hand irgend eines Pomologen gekommen zu sein, denn keiner derselben will sie kennen, und man vermeint, sie sei ein noch wenig beachteter Sämling. Dennoch wird sie hier sehr geliebt und in Baumschulen veredelt. Sie ist fast ganz der Winter-Ambrette gleich, von Farbe blaßgrün, stark punktirt, von einem angenehm säuerlichen Geschmack; das Fleisch ist etwas körnig, aber saftig; man ißt sie gerne, wenn sie anfängt, um das Kernhaus herum teig zu werden. Da sie nicht gar groß ist, wird sie gewöhnlich ganz, wie sie ist, verzehrt. Der Baum wächst sehr hoch, die Zweige breiten sich nach allen Seiten weit aus und hängen stark zur Erde herab. Ich glaube, daß dieser starke und gesunde Baum noch lange der Liebling der Landwirthe in der Nähe des Erzgebirges bleiben wird.

Von den Winterbirnen bemerkt man am meisten die Kopertscher- und die Lange grüne Winterbirne. Beide, besonders die erstere, sind ausgezeichnete Birnen. Dennoch fehlt es immer noch an Winterbirnen, da an Sommer- und Herbstbirnen kein Mangel ist; nur wäre zu wünschen, daß die schlechteren mit besseren Sorten nach und nach ersetzt würden.

An guten Sommeräpfeln fehlt es uns sehr, und man könnte sagen, es gibt derselben fast gar keine, desto reicher sind wir an Aepfeln für den Winter. Am meisten geschätzt, aber auch sehr häufig angebaut, wird der Rothe Stettiner,

Digitized by Google

welcher hier allerhand, nur nicht den rechten Namen hat. Man nennt ihn Fleisch-apfel, Rubiner, Glaserapfel, Bamberger ꝛc. Er trägt nicht nur sehr gut, sondern geräth auch hier ausgezeichnet schön. Der edle Borsdorfer hat hier seine Heimath. Der Wintercalvill und der Himbeerapfel wollen hier nicht recht gedeihen. Ein Lieblingsapfel ist hier auch der sogenannte Malvasier in mehreren Variationen, und ich muß gestehen, daß ich mich genöthigt sehe, dieser Sorte allen Beifall zu geben. Wahrscheinlich ist es der Meißner Würzapfel, wenn aber dieser Apfel von den Pomologen nur den dritten Rang erhält, so würde ich ihn zu den ersten Aepfeln vom zweiten Range zählen. Er besitzt die feinste und angenehmste Weinsäure mit einem starken Aroma, und ist fast den ganzen Winter hindurch zu essen. Selbst die minder guten kleineren Sorten liefern einen köstlichen Wein. Woher und wie der Name Malvasier entstanden, kann ich nicht sagen. Aber etwas hat dieser Apfel an sich, was ihn von allen anderen Sorten zum Nachtheil unterscheidet. Das ist die starke Neigung zu faulen, und selbst die Art der Fäulniß ist ganz eigenthümlich. Bei diesen Aepfeln muß man fast täglich nachsehen und jeden Apfel von allen Seiten betrachten; und es werden dennoch noch faule Aepfel durch die Hand gehen. Die Fäule fängt scheinbar auf dem gesundesten Flecke mit einem unsichtbaren Punkte an, von welchem sie sich kreisförmig ausbreitet; die Consistenz des faulen Stoffes ist außerordentlich weich. Man findet vielleicht keinen Garten, wo dieser Apfel fehlt; denn sein Name hat einen guten Klang. Die größere Sorte ist die beste.

Zu verwundern ist, daß man hier den Jungferapfel, der in Böhmen so heimisch ist, fast gar nicht findet. Wenn je ein Apfel eine größere Verbreitung verdient, so ist es dieser.

Wenn wir hiemit das Verzeichniß schließen, so bemerken wir, daß die genannten Obstsorten nur die verbreitetsten sind, daß es aber daneben noch viele andere, vielleicht Hunderte gibt; sowie jede Gegend ihre eigene Flora hat, so hat fast jedes Dorf, jede Stadt eigenthümliche Obstsorten. Wir werden uns hier vielmehr erlauben, noch einige Erfahrungen und Versuche aus dem Jahre 1857 mitzutheilen.

Wir copulirten im Frühjahre mit eigener Hand mehr als 1000 Wildlinge bloß mit Papierstreifen, welche mit Baumwachs bestrichen waren, und haben abermals die Erfahrung gemacht, daß wir mit dieser Veredlungsmethode am glücklichsten waren.

Ferner wurden mehrere Tausende von Aepfel- und Birnwildlingen versetzt. Beide waren erst ein Jahr alt; von den Birnwildlingen ist aber zu bemerken, daß sie auf einem Beete erzogen wurden, welches zu Spargeln vorbereitet worden war, also eine außerordentlich starke Düngung und die vortrefflichste Erde erhalten hatte; darum die Birnwildlinge im Durchschnitte gegen einen Schuh hoch wurden. Obgleich nun diese Birnwildlinge in einen schlechteren Boden versetzt wurden, wuchsen sie doch alle fröhlich weiter. Ich versuchte an verschiedenen Stellen einige zu beschneiden, um das Resultat davon zu erfahren; allein alle beschnittenen blieben in ihrem Wachsthume stark zurück. Die wahrscheinliche Ursache davon habe ich schon in einem meiner früheren Briefe anzugeben versucht.

Digitized by Google

Ein großer Theil von den Birn- und Apfelwildlingen verdorrten mitten im Sommer bei großer Hitze von der Spitze herab bis unmittelbar über der Erde, sie mochten begossen worden sein oder nicht, schlugen aber alle unmittelbar über der Oberfläche der Erde wieder aus und trieben weiter. Ob hier nicht der Sonnenstich schädlich einwirkte?

Vom Ende August an bis tief in September hinein versetzte ich fast täglich mehrere 2—3jährige Wildlinge jeder Obstgattung. Diese wurden jedesmal beim Uebersetzen tüchtig angegossen und nachher mehrere Male begossen, da gar kein Regen erfolgte. Einige wurden beschnitten, andere blieben unbeschnitten. Letztere ließen nur ihre Blätter fallen, während erstere noch trieben. Es blieben also alle lebend. Wir wollen sehen, wie sie sich künftiges Jahr verhalten werden.

Ende Dezember wurden nach einer Kälte von 10 Graden viele Kirschen- und Zwetschenstämmchen ausgehoben, welche freilich nur Ausläufer waren; das Ausheben geschah zu dem Behufe, um zu erfahren, wie sich die Wurzeln nach dem Abfallen der Blätter und nach dem eingetretenen Stillstande des Saftes verhalten.

Es wurde gerade jetzt die üppigste Vegetation der Wurzeln wahrgenommen, welche eben damit beschäftigt waren, an allen Theilen sich zu verlängern. An einer einzigen Pflanze konnte man zwischen 10—20 Zoll lange Wurzelverlängerungen zählen, welche ganz neu erst entstanden sein mußten, da sie voll Saftes strotzten und ganz durchsichtig waren. Sollte das nicht beweisen, daß die Wurzelbildung unabhängig vom Stamme vor sich gehe und gerade dann am stärksten sei, wenn der oberirdische Theil in Ruhe ist?

Hier existirt der Glaube, daß aus Samen von am hl. Christabend genossenem Obste Bäume entstehen, welche ohne Veredlung gute Früchte tragen. Ein Förster, schon etwas höher am Fuße des Erzgebirges wohnend, wo Obstbäume, besonders von edleren Sorten, nicht gut mehr fortkommen, benutzte diesen guten Glauben und erlebte bereits die Freude, 5 schöne und gute Apfelsorten dadurch erzogen zu haben. Gegenden, wo der Obstbaum etwas schwieriger fortkommt, sollten auf diese Weise ihre eigenen Obstsorten erziehen, welche, weil sie an Ort und Stelle geboren und erzogen, auch hier besser fortkommen. In diesem Falle braucht man selbstverständlich nicht etwa bis auf den hl. Christabend mit der Samensammlung zu warten, jeder Same von gutem Obste, es mag genossen werden, wann immer, ist zu diesem Versuche tauglich. Ein guter Boden ist aber eine nothwendige Bedingung.

Wir haben schon erwähnt, daß es gegen den Sonnenstich eben rathsam sei, die Pfähle auf die Süd- oder noch besser südwestliche Seite zu den Bäumchen einzuschlagen. Ein alter, ziemlich industriöser Gärtner theilte uns mit, daß er dieß schon längst als nothwendig eingesehen habe, aber nicht so sehr wegen der heißen Sonne im Sommer, sondern wegen der Sonne im Winter. Zu dieser Jahreszeit schade sie noch mehr als im Sommer; und er mag Recht haben.

Digitized by Google

II. Praktischer Obstbau.

Ueber Zwergbäume und deren Grundstämme.

Nach den Ansichten älterer und neuerer Pomologen und nach eigenen Erfahrungen bearbeitet vom Lehrer **Haußer** in Hall.

Unter einem Zwergbaum im weiteren Sinne des Wortes verstehen wir einen solchen Baum, der entweder von selbst strauchartig wächst, oder der so unter dem Messer gehalten wird, daß es ihm unmöglich wird, zu derjenigen Ausdehnung zu gelangen, die wir an den gewöhnlichen Hochstämmen wahrnehmen, und dem wir durch den Schnitt die verschiedenen Formen des Spaliers, der Pyramide, des Busch- oder Kesselbaumes u. s. w. geben. Sein Vaterland, d. h. dasjenige Land, in welchem man schon von älteren Zeiten her und in größerem Umfange sich seiner Pflege gewidmet hat, ist wohl zunächst Frankreich, wo man sehr umfangreiche Gärten findet, die ausschließlich mit Zwergbäumen bepflanzt sind. Auch in Belgien steht die Zwergobstbaumzucht im höchsten Flor, während die Cultur hochstämmiger Obstbäume zu den Seltenheiten gehört.

In Deutschland gehören ausgedehntere Anlagen von Zwergbäumen unter die Ausnahmen, und — die Gärten der Pomologen und einzelnen Liebhaber abgerechnet — verirrt sich eigentlich nur hie und da der Seltenheit wegen ein Zwergbaum in einen Garten.

Man könnte fragen, ob es überhaupt zweckmäßig sei, Zwergbäume bei uns zu erziehen und in ausgedehnterer Weise als bisher anzupflanzen? Christ[1]) rechnet die Zwergbaumzucht zur Kunstgärtnerei, sagt aber gleichwohl, daß sie ein sehr angenehmer Theil derselben sei, und zum Nutzen und Vergnügen diene. Metzger[2]) sagt, Anlagen von Zwergbäumen finde man in Frankreich, in der Nähe großer Städte, wo man aus dem Felde *den höchsten Nutzen zu erzielen* suche.

Indem sich so zwei geachtete Pomologen aus verschiedenen Zeiten für die Nützlichkeit der Zwergbäume aussprechen, dürfte es nicht unangemessen sein, die Vortheile, beziehungsweise Nothwendigkeit derselben in's Auge zu fassen. Betrachten wir die Sache zunächst von der *öconomischen* Seite, so ist es allerdings wahr, daß Zwergbäume keinen so großen Ertrag gewähren, als Hochstämme, da sie nie zum Umfange der letzteren gelangen können und dürfen. Dessenungeachtet wird doch der Ertrag der Zwergbäume in der Regel viel zu gering angeschlagen. Schon von vorneherein ist es ausgemacht, daß der Zwergbaum einen weit geringern Raum einnimmt, als der Hochstamm, und daß also auf dem gleichen Raum

---

1) Handbuch der Obstbaumzucht, 2. Aufl. S. 230.
2) Gartenbuch, 3. Aufl. S. 209.

Digitized by Google

der Zwerge mehr gepflanzt werden können, als der Hochstämme. Ja sogar auf einem Raum, auf dem kein Hochstamm mehr stehen könnte, in irgend einer sonst unbenützten Ecke findet häufig noch ein Zwerg eine Stelle. — Ferner brauchen die Hochstämme 8—10 Jahre, bis sie uns einen auch nur einigermaßen nennenswerthen Ertrag gewähren, während der Zwergbaum uns schon viel früher mit Früchten erfreut. — Nicht unerwähnt darf gelassen werden, daß der Zwergbaum in der Regel auch noch in ungünstigen Jahren Früchte trägt, während man auf dem Hochstamm vergeblich nach solchen sucht. — Endlich ist noch wohl zu berücksichtigen, daß die Zwergbaumzucht eine fast ungehinderte Benützung des Bodens namentlich für den Gemüsebau zuläßt, während es eine bekannte Sache ist, daß unter den weitausgestreckten Aesten des Hochstammes Nichts recht gedeihen will. Rechnet man all' diese Umstände zusammen, so wird leicht ersichtlich sein, daß die Vortheile des Zwergbaumes in öconomischer Beziehung nicht so sehr weit hinter denen des Hochstammes zurückbleiben, als man gewöhnlich anzunehmen geneigt ist.

Nicht weniger von Werth ist die Zwergbaumzucht *für die Gewinnung schönerer und besserer Früchte*. Vergleicht man die Früchte von Zwergbäumen mit denen von Hochstämmen, so findet man beim ersten Anblick, daß jene weit vollkommener und schöner sind, als diese. Ueber den Grund dieser Erscheinung sind die Ansichten der Pomologen noch sehr getheilt, man vergleiche übrigens hierüber Monatsschrift 1. Jahrg. S. 377. Aber nicht allein schönere, sondern unter gewissen Voraussetzungen auch viel *bessere* Früchte erzielen wir durch den Zwergbaum; ja sogar manche Obstfrüchte, und oft gerade die köstlichsten, erlangen ihre wahre Güte und Vollkommenheit nur auf Zwergen[1]). Dieß gilt zunächst von den meisten Aprikosen und Pfirsichen, aber auch von vielen Aepfeln und Birnen, die, von Natur aus einem wärmeren Clima angehörig, bei uns gegen die Einflüsse der Luft durch eine niedrigere Form oder durch Wände geschützt werden müssen. „Das Hausmütterchen," sagt Lucas[2]), „erlangt seine vollkommene Ausbildung nur auf Zwergbäumen." Auf gleiche Weise spricht sich derselbe an sehr vielen Stellen der angeführten Schrift aus, und zwar nicht bloß bei Aepfeln, sondern mehr noch bei Birnen, z. B. bei der Schweizer-, Winterbergamotte, Deutschen Muscatellerbirn, Seckel-, Winterbutterbirn, bei der Bergamotte von Soulers, von Bugi u. s. w. Es würde zu weit führen, alle Obstsorten hier aufzuzählen, die sich nur für die Zwergform, gleichviel ob Spalier oder Pyramide, eignen; auch wäre es ganz überflüssig, da durch die bisherigen Andeutungen der Beweis für die oben aufgestellten Behauptungen zur Genüge geführt ist.

Haben wir im Seitherigen die Vortheile des Zwergbaumes von dem Standpunkte des Obstbaumzüchters aus kurz untersucht, so haben wir dieselben auch noch vom Gesichtspunkte des *Pomologen* aus zu betrachten, d. h. des Mannes, der

---

1) Liegel, Anweisung, mit welchen Sorten ꝛc. 1842. Christ, S. 231.
2) Kernobstsorten, S. 58.

Digitized by Google

sich die Obstkunde zum Ziele seines Strebens gesetzt hat, und gerade in dieser Rücksicht ist der Zwergbaum ganz unentbehrlich. Die sichersten Mittel zu einem gründlichen Studium der Obstsorten sind nicht gemachte Beschreibungen und Abbildungen, da auch die besten nicht ganz vollkommen sind, und manche Täuschung, manchen Irrthum zulassen. Nur die unmittelbare Anschauung der Natur selbst gibt uns einen sichern und zuverläßigen Führer auf dem so überaus reichen Felde ab. Um diesen zu erlangen, ist aber die Anzucht möglichst vieler Sorten erforderlich. Daß diese auf einem verhältnißmäßig kleinen Raum nur vermittelst des Zwergbaumes sich ermöglichen lasse, ist klar und bereits angedeutet worden. Es sind zwar zu diesem Zwecke die Probe- und Sortenbäume empfohlen worden[1]); allein wenn gleich zu solchen Bäumen in der Regel Hochstämme verwendet werden, so bleibt deßhalb doch nicht ausgeschlossen, auch Zwergbäume dazu zu verwenden, und Hörlin sagt sogar[2]), daß Sortenbäume für Tafelobst in einer niedern Form erzogen werden sollten. Ich selbst habe einen solchen angelegt und demselben 30 Aepfelsorten aufgepfropft, die sämmtlich recht gut gedeihen. Zudem sind Zwerg-Sortenbäume für die anzustellenden Beobachtungen weit bequemer als Hochstämme, nicht zu gedenken des prachtvollen, ergötzlichen Anblicks, den ein mit so verschiedenen Früchten besetzter Zwerg zu gewähren im Stande ist.

Für den Pomologen ist es ferner von großem Werth, daß seine Bäume so bald als möglich Früchte tragen, um diese untersuchen und bestimmen zu können. Dieser Zweck wird bei Zwergen ebenfalls viel schneller erreicht, als bei Hochstämmen.

Endlich haben wir bei Aufzählung der Vortheile, welche Zwergbäume gewähren, auch noch der Dilettanten in der Obstbaumzucht, d. h. derer zu gedenken, die sich mit derselben bloß des Vergnügens wegen beschäftigen. Mancher Verehrer Pomonens möchte sich gerne an den schönen Kindern derselben ergötzen, sie pflegen und sich ihrer erfreuen, aber er ist seiner äußeren Verhältnisse wegen nicht in der Lage, einen Fleck Landes zu besitzen, auf dem er sein Vergnügen befriedigen könnte, und ist deßhalb auf die Topforangerie angewiesen. Wie der Blumenliebhaber vor seinen Fenstern sich seine Blumen erzieht, so muß auch er seine Lieblinge in Töpfen oder Kübelchen sich pflanzen. Daß dieß nur vermittelst der Zwergbäume geschehen könne, ist klar. Nehmen wir aber an, daß das kleine Vergnügen, ein paar mit Früchten beladene Bäumchen zu haben, der holden Göttin Pomona schon hie und da einen Jünger zugeführt hat, der ohne dasselbe für sie ein verlorener Sohn geblieben wäre, so ist auch dieser Vortheil der Zwergbaumzucht nicht zu gering anzuschlagen, abgesehen davon, daß Topfbäume schon manchem Pomologen wichtige Dienste geleistet haben.

Steht nun nach all' diesem fest, daß Zwergbäume nach verschiedenen Beziehungen nicht unerhebliche Vortheile zu gewähren im Stande sind, so dürfte es

---

1) Oberdieck, die Probe- und Sortenbäume. Lucas, Hohenheimer Wochenblatt, 1853. Nr. 53.
2) Monatsschrift, 1. Jahrgang, S. 374.

Digitized by Google

wohl der Mühe werth sein, genauer zu erforschen, auf welche Weise deren Anzucht am zweckmäßigsten betrieben werde. Es ist indessen nicht der Zweck dieser Zeilen, hiezu eine vollständige Anleitung zu geben; vielmehr beschränken sich dieselben darauf, durch Zusammenstellung der verschiedenen Ansichten und nach eigenen Erfahrungen die Frage zu erörtern: welches nach Zweck, Boden, Clima u. drgl. bei den einzelnen Obstgattungen die passendsten Grundstämme für Zwergbäume seien? Beginnen wir

I. Mit den Aepfeln.

Für Apfelzwerge haben wir mehrere Arten von Grundstämmen, die wir in nachstehender Reihenfolge aufführen und beurtheilen wollen:

— 1) Der Paradiesapfel, der in den Schriften der Pomologen unter einer ganzen Masse von Namen vorkommt, bei Linné als Pyrus malus paradisiaca, in den französischen Baumschulen als Pomme de paradis. In Deutschland ist er unter dem, wiewohl falschen Namen des Johannisapfels (Johannisstämmchen) allgemein bekannt, wird aber häufig auch mit den nachfolgenden unter Nro. 2 und 3 aufgeführten Aepfeln verwechselt. Ueberhaupt werden die unter Nro. 1—3 aufgeführten Aepfel gerne mit einander verwechselt. Ich besitze alle drei und finde sie wesentlich von einander verschieden. An seinen kahlen, glänzend dunkelbraunrothen, schön weißpunktirten Sommerzweigen, an seinem lederartigen, stumpfgezahnten Blatt ist der Paradiesapfel leicht kenntlich[1]). Die einfarbige, strohgelbe Frucht reift um Johannis (Johannisapfel) und ist von süßem aber fadem Geschmack. Er hat unter allen hier aufgeführten strauchartigen Apfelbäumen den schwächsten Wuchs und ist ein eigentlicher Zwerg, der guten, wenn auch nicht tiefen Gartenboden liebt.

2) Der französische Doucin, oder der wahre Johannisapfel, in den französischen Baumschulen Pomme de St. Jean genannt. Jäger[2]) nennt ihn nach dem Vorgange im Luxemburgischen und bei Halberstadt Splittapfel. Seine Sommertriebe sind dünn und lang; das Blatt ist zurückgebogen, unten wollig, langherzförmig oval; die oberen Blätter der Sommertriebe klein. Die auslaufende Blattspitze, welche stets abwärts gebogen ist, macht ihn leicht kenntlich. Die Frucht, welche im Sommer (August) reift, ist platt, oben etwas gerippt, hellgrün, auf der Seite geröthet, süß, ohne besondern Geschmack[3]). Er hat einen stärkeren Wuchs als der vorige, und gedeiht in einem weniger guten, trockenen Boden, wenn er nicht zu fest oder ganz sandig ist, und selbst in einem kälteren Clima[4]).

3) Der holländische Doucin ist etwas kleiner und buschiger als der vorhergehende, verleiht aber seinem Edelstamm einen kräftigeren Wuchs. Sein Blatt

---

1) Christ, Pomol. Handwörterbuch, 1802. S. 48.

2) Haffner, II. Haupt-Catalog, 1857. S. 34. Frauendorfer Blätter, 1856. S. 388. Jäger die Baumschule, S. 32.

3) Diel, Kernobstsorten, 8. Bd. S. 284.

4) Dessen, die Baumschule, S. 31 und 32.

Digitized by Google

ist größer und runder als das seines französischen Namensbruders, ungleich spitz gezahnt, unten wollig, etwas hohl oder rinnenförmig, oder etwas gewunden, wie kräuselig. Die Augen stehen gedrängt; die Frucht ist mittelgroß, gelb, rothgefleckt, süß und etwas gewürzt, reift im December. Er liebt vorzugsweise den Gartenboden, und gedeiht in dem holländischen Marschland gut[1]).

4) Der Heckapfel hat viele Aehnlichkeit mit dem holländischen Doucin, unterscheidet sich aber dadurch von ihm, daß er keine Ausläufer macht, sondern nur einen sogenannten Ausschlag treibt, der aber schwach bewurzelt ist. Sommerzweige dick und kurz, unten ledergrün, oben rothbraun, weißwollig, wenig aber groß und gelblich punktirt. Die Augen stehen entfernt. Blatt: randkräuselig, mittelgroß, rinnenförmig, aufrecht, unten wollig, meist schiefspitzig und sehr spitz gezahnt. Die weißgelbe, hochgebaute Frucht reift früh, ist von lockerem Fleisch, angenehm süß, jedoch von zusammenziehendem Geschmack. Er hat einen starken Wuchs und eignet sich besonders für rauhere Gegenden und für geringere Bodenarten[2]).

5) Der Steckapfel, welcher sich vor allen andern Strauchapfelarten am leichtesten durch Stecklinge und Wurzelsprossen vermehren läßt. Er scheint sehr wenig bekannt zu sein und soll nur in Westphalen der Früchte halber verbreitet sein und fortgepflanzt werden[3]).

6) Der Kirschapfel oder Beeren tragende Apfel (Pyrus baccata oder cerasifera). Derselbe wird leicht vermehrt durch Veredlung auf Paradiesstamm, auf welcher Unterlage er ganz vortrefflich gedeiht und fast ohne allen Schnitt eine schöne, umfangreiche Krone bildet. Ein im Jahre 1846 auf diese Weise von mir veredelter Zwergbaum ist unter allen zu gleicher Zeit auf zwergartige Unterlage veredelten Bäumen der schönste in meinen Gärten. Ich habe ihn jetzt zu einem Sortenbaume angelegt, und die demselben aufgepfropften 30 Sorten gedeihen freudig. Mehrere derselben haben jetzt im dritten Jahre Blüthenknospen angesetzt. Daß sie auch gute Früchte liefern werden, bezweifle ich nicht mehr, seitdem ich den Bericht des Herrn Garteninspectors Lucas über einen Zwergbaum mit der gleichen Unterlage gelesen habe[4]). Auch Jäger empfiehlt ihn für niedrigbleibende Apfelbäume[5]).

7) Der schwachtreibende Wildling, oder, wie man auch zu sagen pflegt, der eigene Wildling. Dergleichen Schwächlinge finden sich auch in jeder Saat- und Baumschule, namentlich wenn Kerne von Tafelfrüchten ausgesäet worden sind. Am besten verfährt man indeß, wenn man zu diesem Zwecke Kerne von schwach-

---

1) Diel, Kernobstsorten, 18. Bd. S. 216, dessen Orangerie, 3. Band, S. 117 und 118. Christ, Handbuch, 2. Aufl. S. 234. Anmerk.

2) Münchhausen, Hausvater, 1768. 3. Bd. S. 810. Diel, Obstorangerie, 3. Aufl. 1. Bd. S. 121. Haffner, II. Haupt-Catalog. 1857. S. 29.

3) Allgemeines deutsches Gartenmagazin, Weimar 1806. 3. Bd. S. 103.

4) Monatsschrift, 2. Jahrg. S. 30.

5) Die Baumschule S. 33.

Digitized by Google

treibenden Sorten besonders sammelt und aussät, z. B. von Calvillen, Borsdorfern, Peppings ꝛc.[1]).

Dieß wären nun die gewöhnlichsten und bekanntesten Grundstämme für Apfelzwerge. Ueber den Gebrauch und die Anwendung derselben sind die Ansichten der Pomologen verschieden. Einige wollen, daß der Apfel nur auf den Paradiesstamm, d. h. überhaupt auf einen strauchartigen Grundstamm veredelt werden müsse, wenn der Zwerg fruchtbar werden soll[2]). Andere dagegen scheinen immer mehr von dem strauchartigen Grundstamm zurückzukommen und sich, den Bedarf für die Topf-Orangerie abgerechnet, vorzugsweise dem schwachtreibenden Wildling zuzuwenden, oder ihm wenigstens das Wort vor demselben zu reden[3]). Wie bei vielen andern Dingen, so wird auch hier die Wahrheit in der Mitte liegen, und es wird nur darauf ankommen, daß man die Natur der einzelnen in Zwergform zu erziehenden Sorten, ob sie schwach- oder starktriebig sind, daß man ferner Boden und Clima, in welche die Zwerge zu stehen kommen, und endlich den Zweck, den man durch sie erreichen will, sowie die dem Baume zu gebende Form nie aus dem Auge verliere.

Hinsichtlich des Wachsthums nun, so gedeihen auf dem schwachtreibenden Wildling alle Apfelzwerge, und nur einige wenige, besonders starktreibende Sorten, wie z. B. der Große Winterfleiner[4]), der Graue Kurzstiel[5]) und andere bringen auf ihnen fast keine Früchte. Weil indessen ihr Wuchs im Verhältniß zu Zwergen mit andern Grundstämmen immer noch stark ist, so erhält man auf ihnen meist nur dann schöne Zwergbäume, wenn man schwachtreibende Sorten, wie Calvillen, Rosenäpfel, Gulderlinge, viele Reinetten u. drgl. auf sie veredelt, wie denn auch Liegel[6]) und Dittrich[7]) für diese durchweg den Wildling als Grundstamm empfehlen. Auch wer bloß des Ertrags wegen Zwergbäume pflanzt und hinlänglichen Raum hat, der wird am besten thun, nur auf Wildlinge veredelte Zwerge zu wählen, da die andern verhältnißmäßig immer klein bleiben und nie einen so reichen Ertrag gewähren als jene[8]). Lassen sie auch im Anfange etwas länger auf sich warten, so bringen sie das Versäumte nachher reichlich ein. Hat doch z. B. im Herbste 1857 ein solcher Zwerg hier sechs Simri[9]) Aepfel ertragen.

Wie der Wildling, so nimmt auch der Paradiesstamm sämmtliche Arten von Aepfeln an. Wegen seines sehr gemäßigten Wuchses jedoch paßt er als Grund-

---

1) Dittrich, Handbuch der Obstkunde I. S. 373. II. S. 399. 463. Christ, Handbuch S. 236.
2) Metzger, Gartenbuch. S. 187 und 209.
3) Du Hamel, 3. Bd. S. 96. Christ, Handbuch, S. 232.
4) Dittrich I. S. 470.
5) Hohenheimer Catalog von Walker, S. 79.
6) Anweisung, mit welchen Sorten ꝛc.
7) Dittrich I. S. 25.
8) Christ, Handbuch, S. 236.
9) Ein Simri = 33—35 Pfund.

Digitized by Google

ſtamm vorzugsweiſe für ſtarktriebige Sorten, für welche er auch von Liegel[1]) ohne Ausnahme empfohlen wird. Zur Topfobſtorangerie eignet er ſich, wie keine andere Art, und gibt in dieſem, wie in jenem Falle frühzeitig tragende, äußerſt fruchtbare Bäume. Für das freie Land bleiben ſchwachtreibende Sorten auf ihm zu klein[2]), wenn nicht anders auf einem verhältnißmäßig kleinen Raum möglichſt viele Zwergbäume gepflanzt werden ſollen.

Zwiſchen dem Wildling und Paradiesſtamm ſtehen bezüglich des Wachsthums die Doucin's, der Kirſch- und der Heckapfel in der Mitte. Auf ihnen veredelt bleiben die Zwerge kleiner als auf dem Wildling, werden aber, beſonders auf dem Heckapfel, größer als auf dem Paradiesſtamm. Sie eignen ſich alſo zur Unterlage namentlich für Halbſtämme und wohl auch für Pyramiden ſtarktriebiger, und für Spalier- und Buſchbäume ſchwachtriebiger Sorten[3]).

Welchen Einfluß der Steckapfel auf das Wachsthum der auf ihn veredelten Sorten ausübe, läßt ſich nicht mit Sicherheit ſagen, da mir eigene Erfahrungen mangeln, und die von mir benützten Quellen darüber ſchweigen. Wenn man aber aus dem Umſtand, daß er in Weſtphalen ſeiner Früchte wegen gepflanzt werde, den Schluß ziehen darf, daß er eine anſehnliche Größe erreiche, ſo dürfte er wie die letztgenannten zu verwenden ſein.

Betreffend das Clima, ſo eignen ſich der franzöſiſche Doucin, der Heckapfel und der Wildling vorzugsweiſe zu Grundſtämmen für Zwergbäume auch in rauheren Lagen, vorausgeſetzt natürlich, daß die auf ſie veredelten Sorten dieſelben ertragen. Dagegen iſt der Paradiesſtamm zarter und liebt eine mildere Lage, widrigenfalls er ſiechende und krüppelhafte, elende Bäume macht[4]).

Auch bezüglich der Beſchaffenheit des Bodens iſt es nicht gleichgiltig, welchen Unterſtamm ein Zwerg habe. In jedem Boden, in welchem Apfelbäume überhaupt noch fortkommen, gedeiht auch der auf Wildling veredelte Zwerg, wenn die ſonſtigen Bedingungen zu ſeinem Fortkommen vorhanden ſind. Auch der franzöſiſche Doucin iſt nicht eigenſinnig auf ſeinen Boden, und der Heckapfel gedeiht ſelbſt in geringeren Bodenarten, wie bereits angedeutet worden. Dagegen iſt der Paradiesſtamm und der holländiſche Doucin von weichlicherer Natur und ihnen ſagt ein guter Gartenboden beſſer zu.

So hätten wir nun in den oben aufgeführten Grundſtämmen, deren Zahl leicht noch hätte vermehrt werden können, für alle Verhältniſſe die geeignete Auswahl von Unterlagen für die Apfelzwerge.

(Fortſetzung folgt.)

---

1) Anweiſung, mit welchen Sorten ꝛc.
2) Liegel, Anweiſung ꝛc.
3) Jäger, die Baumſchule S. 32. und deſſen: der Obſtbaumſchnitt.
4) Chriſt, S. 232.

Digitized by Google

Rheinisches Apfelkraut und festes Obstcompot.

Bekanntlich versteht man unter diesem Namen ein gelécartiges Product, aus Aepfeln zubereitet, wozu gewöhnlich noch Saft von Zuckerrunkeln zugesetzt wird. Ein höchst einfaches Recept zur Bereitung desselben theilte Herr Professor Bender in Weinheim in Baden bei der letzten Versammlung süddeutscher Wein- und Obst-Producenten in Carlsruhe 1854 mit, welches derselbe aus der Cölner Gegend erhalten und wonach er für seinen Hausbedarf das Apfelkräutchen seit Jahren bereiten läßt.

„Zur Hälfte Aepfel, zur Hälfte Birnen werden jeder Theil besonders halb gar gekocht, sodann zusammen unter eine Presse gebracht, und der Saft herausgedrückt. Dieser Saft wird sodann über das Feuer gesetzt und zu einer dicken Gelée eingekocht."

Eine ausführliche Anleitung zur fabrikmäßigen Bereitung des Apfelkrautes aus den Mittheilungen des Herrn Directors Dr. Thomä in Wiesbaden findet sich in meiner Obstbenutzung S. 150 ff.

Jüngst theilte mir nun Herr Friedrich v. Thielau einige Proben einer Art dieses Obstproducts mit, die er von dem Herrn Höller zu Schüsselsburg bei Lindlar nächst Cöln erhalten hatte, welche die Form von Bouillontafeln und dieselbe Festigkeit hatten und dazu dienen sollten, in der kurzen Zeit von fünf Minuten in siedendem Wasser aufgeweicht und mit Zuthat von etwas Gewürz einmal aufgekocht, ein köstliches Apfelcompot zu geben.

Die vorgenommene Probe zeigte in der That, daß dieses Obstproduct sich den besten Obstfabrikaten anreihen kann; das erhaltene Compot war delicat und es zeigte sich die feste Masse auch sehr ausgiebig.

Mit der gütigen Erlaubniß des Herrn v. Thielau, dem ich für die Mittheilung der Proben verbindlichsten Dank sage, theile ich aus dem Schreiben des Herrn Höller hier Einiges mit.

„Die beiliegende Probe zeigt eine neue, von mir erfundene Obstbenutzungsart, nämlich die Bereitung von festem Compot. Obst wird dampfgar gemacht, dann von Stielen, Schale, Kernhaus u. s. w. befreit und abgedampft, bis es eine feste Masse wird. Das Dörrobst kostet so viel Arbeit und Mühe, daß es schwer sein würde, 3—5000 Centner Obst in einem Jahre zu verarbeiten, da eine Person in einem Tag kaum 100 Pfund Obst schälen, schnitzeln und trocknen kann. Dagegen kann eine Person täglich mehr als 40—50 Centner Obst zu festem Compot verarbeiten.

„Zu Apfelkraut dienen vorzüglich Süßäpfel; zwei der besten Sorten hierzu sind der Härteling, der ergiebigste Krautapfel, liefert 15—18 % Kraut, und der Kernling, der als der feinste Krautapfel betrachtet wird, ein sehr gesunder und reichtragender Baum. Beide Apfelsorten erfrieren nicht so leicht wie andere

Digitized by Google

sogenannte Saueräpfel; sie werden hier bei den Pressen auf dem Grasboden im Freien durchwintert und später gepreßt und zu Kraut eingekocht. Das Obst muß nämlich lagerreif sein, wenn es feines und vieles Kraut geben soll."

Ueber das Verkleinern der Knochen ohne Mühe durch Pferde-Dünger.

Chemische Resultate.

In diesen Blättern 2. Jahrgangs Seite 275 empfahl ich das Knochenmehl als das sicherste, unschädlichste und zugleich wohlfeilste Dung-Material für Obstbäume. Da nun nicht Jedermann in der Lage ist, sich gutes, ächtes und feines Knochenmehl zu verschaffen, indem leider auch dieser Artikel verfälscht im Handel vorkommt, so empfehle ich anmit ein Verfahren, worauf ich in einer englischen Zeitschrift aufmerksam gemacht worden bin, wonach — nach eigenen Versuchen im Großen — ein äußerst günstiges Resultat hervorging.

Frische, ganze Knochen und frischer Pferde-Dünger werden auf nachstehende Weise zusammen gebracht. Auf den Boden bringe man eine etwa zwei Schuh hohe Lage Heu oder Stroh, etwa 10 Schuh lang und 10 Schuh breit und bedecke diesen Raum mit einer 1 Schuh hohen Lage Pferde-Dünger. Auf diesen bringe man die Knochen, einen an den andern, so daß sie etwa einen Schuh von den Begrenzungslinien des Vierecks entfernt zu liegen kommen. Auf diese Knochenschichte, deren Höhe etwa 3—4 Zoll beträgt, kommt jetzt eine Lage Pferdedünger von einem Schuh Höhe, und zwar so weit nach außen, daß nicht nur die Knochenlage, sondern auch die Stroh- oder Heuunterlage bedeckt ist, und so wird mit dem Schichten von beiden fortgefahren, bis der Haufen eine Höhe von 8—10 Schuhen erreicht hat. Die letzte Schichte ist Pferde-Dünger. Ist die Witterung anhaltend trocken, so ist Begießen mit Wasser oder Gülle von Zeit zu Zeit nothwendig.

Nach Verfluß von drei Viertel bis einem Jahr findet man im Innern des Haufens eine theils pulverige, theils käseartige Masse. Der Haufen wird jetzt fleißig umgearbeitet, um ein gleichartiges Gemenge zu erhalten, um jetzt wie Knochenmehl verwendet werden zu können. Auf den Morgen 40—50 Pfund.

Unter guten oder geeigneten Knochen sind solche zu verstehen, die man sich in seiner Haushaltung entweder selbst sammelt, oder von Metzgern oder Abdeckern kauft. Solche, welche Jahre lang im Feld gelegen, sogenannte Feldknochen, sind aus dem Grunde, den ich weiter unten angeben werde, zu unserem Zwecke völlig zu verwerfen.

Der Pferde-Dünger darf nicht alt, zersetzt, d. h. nicht trocken sein, weil er die Fähigkeit verloren hat, die nothwendige höhere Temperatur zur Einleitung des Zersetzungs-Processes (Gährung) der Knochen hervorzubringen.

Digitized by Google

Eine zwei Schuh hohe, warme Unterlage ist nothwendig, um die erzeugte Wärme nicht so leicht der Erde zuzuführen.

Die Knochen sollen nicht die Grenzen berühren, weil sie dorten nicht zerlegt werden aus Mangel an Wärme und Feuchtigkeit.

Die angegebene Höhe vom Haufen, im Verhältniß zur Länge und Breite ist nöthig, um eine andauernde Quelle von Wärme zu besitzen.

Das Begießen mit Wasser oder Gülle ist erforderlich, weil das verdunstete Wasser wieder ersetzt werden muß, um die Wärme-Entwicklung, überhaupt den Zersetzungs-Proceß zu begünstigen. Ohne Wärme und Feuchtigkeit ist eine Zersetzung nicht zu ermöglichen.

Ich habe mir die Mühe gegeben, die Zersetzungs-Producte, so weit sie hier Werth haben können, kennen zu lernen.

Betrachten wir vorerst die Bestandtheile der Knochen vor ihrer Zerstörung. Sie bestehen durchschnittlich nach den neuesten Analysen im Hundert aus:

57 Phosphorsaurer Kalkerde,
2 Phosphorsaurer Bittererde,
3 Kohlensaurem Kalk,
3 Natron mit wenig Kochsalz,
35 Chondrin (Leim).
100

Letzteres durchdringt die Poren der Knochen nach allen Richtungen. Angesteckt durch die stickstoffhaltigen Materien, Feuchtigkeit und Wärme des Pferde-Düngers, zerfällt das Chondrin zum Theil in kohlensaures Ammoniak und löslichen Leim. Etwa die Hälfte der Phosphorsäure der phosphorsauren Kalkerde wird von dem Ammoniak des kohlensauren Ammoniaks aufgenommen, und somit phosphorsaures Ammoniak erzeugt. Die Kohlensäure des kohlensauren Ammoniaks bemächtigt sich inzwischen des von der Phosphorsäure verlassenen Kalkes. Das Ganze ist ein Gemenge von

1) Phosphorsaurem Ammoniak,
2) Phosphorsaurer Bittererde,
3) Kohlensaurem Kalk,
4) Natron mit Kochsalz,
5) Phosphorsaurem Kalk,
6) Leim.

Nro. 1 und 4 werden durch ihre Leichtlöslichkeit im Wasser den Pflanzenwurzeln sogleich zugängig. Nro. 2, 3 und 5 sind im Wasser unlöslich und werden erst im Laufe der Zeit durch den Einfluß der Atmosphärilien wie gewöhnliches Knochenmehl zersetzt. Nro. 6 gibt eine lang andauernde Quelle von Kohlensäure und Ammoniak ab.

Nachdem wir gesehen haben, welche wichtige Rolle der Leim in den Knochen bei ihrer Zersetzung spielt, ist es selbstredend, daß Feldknochen, welche ihren Leim bereits verloren haben, schlechterdings keine Anwendung finden können.

Digitized by Google

Zwei mächtige Factoren des Pflanzenwachsthums, Phosphorsäure und Ammoniak, resp. Stickstoff, finden wir in dem Gemenge auf's Glücklichste ungewöhnlich reich als Pflanzen-Ernährer vereinigt. Huldige man der Stickstoff- oder Phosphorsäure-Theorie, immerhin kann man sich mit solch höchst günstigen Resultaten befriedigt fühlen.

Schließlich noch die Mittheilung, daß der chemische Bestand der Knochen unserer Hausthiere kein konstanter, sondern ein wechselnder ist, abhängig vom Alter der Thiere. Selbst die Knochen von einem und demselben Thier haben verschiedene procentische Zusammenstellung und werden deßhalb mehr oder weniger leicht, früher oder später zersetzt; deßhalb kann es vorkommen, daß man beim Umschaffen der Haufen Knochen finden kann, die nur theilweise gedachte Veränderung erlitten haben. Es sind ihrer jedoch wenige, so daß man oft Mühe hat, dergleichen aufzufinden, wenn die Sache nach Vorschrift ausgeführt worden ist.

Ludwigsburg, im März 1858.

Schenkel.

III. Literatur.

Auswahl der nutzbarsten und werthvollsten Obstsorten in naturgetreuen Abbildungen. Im Auftrag der K. Centralstelle für die Landwirthschaft herausgegeben von Ed. Lucas. Stuttgart, Ebner und Seubert. gr. 4. I. Lieferung. Aepfel. 6 Tafeln Abbildungen. (Mit 1 Tafel Abbildungen.)

Die vorjährige württembergische Obst- und Traubenausstellung gab die Veranlassung zu dieser Schrift. Die K. Centralstelle für die Landwirthschaft beauftragte Herrn Stadtpfarrer Hörlin und mich, eine Auswahl von 25 Apfel- und eben so vielen Birnsorten zu treffen, welche zu allgemeiner oder vorzugsweiser Anpflanzung zu empfehlen seien. Diese Auswahl fiel fast ganz mit der in Naumburg und später in Gotha getroffenen zusammen. Da bekanntlich in Württemberg vorzugsweise der Obstbau an der Grenze des Weinbaus beginnt und bis 2200, ja 2400' über die Meeresfläche hinaufgeht, so mußte auf Sorten, die in höheren Lagen gut gedeihen, gebührend Rücksicht genommen werden, zugleich aber auch neben dem Werth der Sorten als Tafel- und Handelsobst auch die wichtigeren ökonomischen Nutzungsweisen, zu Obstwein, zu Dörrobst, sowie zu Muß berücksichtigt werden. Da ferner in Württemberg vorzugsweise der Bauer den Obstbau im Großen betreibt, so mußte bei den Beschreibungen besonders auch in besondern Culturbemerkungen auf die Eigenthümlichkeiten jeder Sorte deutlich hingewiesen werden, und selbstverständlich konnten nur solche Sorten empfohlen werden, über deren Empfehlungswürdigkeit vielfache und genaue, in verschiedenen Gegenden des Landes gemachte Erfahrungen vorliegen.

Diese I. Lieferung enthält die Abbildung und Beschreibung von 25 Apfelsorten, die II. Lieferung, welche im Herbst erscheinen wird, wird 25 Birnsorten schildern.

Ich gebe hier Tafel I. mit vier Abbildungen als Probe des Werkes und zugleich zur Empfehlung desselben besonders zu Preisen für fleißige Baumzüchter, zum Gebrauch bei dem Unterricht im Obstbau, indem unsere Auswahl, wie dieß Niemand in Abrede ziehen wird, nicht nur für

Digitized by Google

Württemberg, sondern für die meisten Obstbau treibenden Gegenden Deutschlands ihre volle Gültigkeit hat.

Die Namen der ausgewählten 50 Sorten enthält das Januarheft dieses Jahrgangs.

Ueber die 4 Sorten, welche die Tafel I. der jetzt vollendeten I. Lieferung enthält, nur einige kurze Bemerkungen.

Der Calvillartige Winterrosenapfel oder Danziger Kantapfel wurde schon öfters als ein eben so nutzbarer als fruchtbarer und auch in rauheren Obstlagen gut gedeihender Apfel genannt.

Der Langtons Sondersgleichen ist eine Sorte, die sich, da sie ein Herbstapfel und gar nicht zärtlich in der Blüthe, auch sonst sehr dauerhaft und äußerst tragbar ist, in die Gunst der Landleute zu setzen weiß; und da er neben seiner Verwendung, als sehr gerne gekaufter Marktapfel, zur Mostbereitung sich vorzüglich eignet, so ist seine häufigere Anpflanzung, wenn sein Fleisch auch für Manche etwas zu säuerlich, doch gewiß zu wünschen.

Der Prinzenapfel oder Rothgestreifte Schlotterapfel ist den Lesern dieser Blätter schon bekannt und verdient in jeder Weise die ihm auch in Gotha gewordene Empfehlung. Auch dieser Apfel wird bald ein Liebling unserer Landleute werden.

Der Luikenapfel, der Stolz unseres Obstbaus, ist hier in einem schönen Exemplare dargestellt, so wie er im Württembergischen Unterland immer getroffen wird. Auf den Höhenlagen erwachsene Früchte sind nicht so intensiv geröthet und die weißgelbe Grundfarbe schimmert mehr durch; oft ist der halbe Apfel weißgeld und nur die Sonnenseite zeigt diese schönen Streifen.

Es ist gewiß mit Dank anzuerkennen, daß der Herr Verleger diese Schrift so schön und sorgfältig ausstattete, und auch Herr Lithograph Baisch in Stuttgart verdient eine dankbare Erwähnung für die Mühe, die er sich bei diesen Abbildungen gegeben hat.

Ed. Lucas.

Jahresbericht des Gartenbauvereins für Schleswig, Holstein und Lauenburg pro 1857.

Durch die Güte des Herrn Dr. Ahlmann, Schriftführer des Vereins, kam uns derselbe zu; er enthält viel interessante Angaben über das Aufblühen des jungen Vereins und seine mannigfaltige Wirksamkeit namentlich auch für rationellen Obstbau und Obstkunde. Im Herbst 1857 war eine Obstausstellung und es wurden eine Anzahl der dort nicht bestimmbaren Sorten Herrn Superintendent Oberdieck zugesendet, so auch Herrn Behrens in Travemünde, welche beide durch den Besuch der Gothaer Ausstellung verhindert waren, auf der dortigen Ausstellung zu erscheinen, wozu sie besonders eingeladen worden waren.

Besonders erfreulich sind die Einnahmen des Vereins, die 635 Reichsthaler betragen haben, in sofern sich mit dieser Summe eine kräftige Aufhilfe der gesammten Gartencultur erwarten läßt. Obst war bei der Ausstellung 1857 in circa 350 verschiedenen Sorten vorhanden und es hatten sich namentlich größere Gutsbesitzer (z. B. der bekannte ausgezeichnete Landwirth Hirschfeld von Groß-Nordsee) betheiligt. Als die auf der Ausstellung am häufigsten vorkommenden Sorten, und somit die herrschenden in der dortigen Gegend, sind aufgeführt: Gravensteiner, Prinzenapfel, Sommer-Parmäne (scharlachrothe?), Weißer Winter-Calvill, Rother Herbst- und Winter-Calvill, Goldparmäne, Rambour (welcher?), Rother und Weißer Pigeon, Drei Jahr dauernder Streifling (dort Rosenheger), Graue Reinette (welche?), Orleans-Reinette, Danziger Kantapfel. Graue Herbstbutterbirn, Holländische Feigenbirn, Mouille bouche (wohl Sommer-Dechantsbirn), Winterbergamotte, Großer Katzenkopf, Winter Bon Chrétien (dort Pfundbirn).

Möge dieser eifrige Verein in seinen Bestrebungen in gleicher Weise fortfahren: die glücklichsten Erfolge werden nicht lange warten lassen. **Ed. L.**

Digitized by Google

IV. Notizen und Mittheilungen.

Aus einem Schreiben des Lehrers und Oberamtsbaumwarts Heyd in Alpirsbach bei Oberndorf (Württemberg) an Ed. Lucas.

Für den Obstbau ist dieses Frühjahr in unserem Bezirke ungemein viel geschehen; ich glaube, es stehen nicht 100 Bäume im Oberamte, die nicht geputzt und hergerichtet wurden. An den Straßen, wo bis jetzt fast keine oder nur miserable Bäume standen, stehen jetzt schöne Kernstämme, die in einigen Jahren mit passenden Sorten veredelt werden, meist mit drei Pfählen geschützt. Viele Bäume, die werthloses oder für unsere Verhältnisse nicht taugliches Obst trugen, sind umgepfropft worden, meist mittelst des Gaisfußes, der immer mehr Eingang findet und vielfach von Privaten angeschafft wird. Auch recht viele neue, größere und kleinere Pflanzungen wurden angelegt. Die Baumwärter haben vollauf zu thun. Jeder einzelne Ort des Bezirks hat jetzt seinen eigenen Baumwart. Die Bäume an den Straßen und auf Allmanden dürfen nur vom betreffenden Baumwart besorgt werden, wofür sie ein Wartgeld bis zu 36 fl. beziehen (vom Baum 3—4 kr.) und außerdem haben sie ein Taggeld von 48 kr. Prämien stehen in Aussicht. Es ist ein recht erfreulicher Wetteifer unter ihnen. Ein kleines Beispiel hievon ist folgendes: Ein Baumwart, der tüchtigsten und eifrigsten einer, starb mir dieses Frühjahr; er äußerte noch wenige Stunden vor seinem Tode und unter den größten Schmerzen, er habe doch seine Bäume schöner hergerichtet, als der Baumwart in der Nachbargemeinde! — Von Zeit zu Zeit, alle paar Monate, an einem passenden Nachmittage, versammle ich alle Baumwärter des Bezirks in einem gelegenen Orte um mich (Baumwart-Conferenz); es werden Ansichten und Erfahrungen ausgetauscht, Neueres mitgetheilt, Aelteres wieder an's Herz gelegt, auch die Bäume an den Straßen des betreffenden Ortes inspicirt, oder auch einige Baumgüter ꝛc. Das gibt Eifer! Alle kommen pünktlichst, selbst wenn sie auch bis zu 3 Stunden weit haben, und freuen sich auf einen solchen Tag. So stehe ich den Leuten immer helfend, berathend, anregend, ermunternd und vermittelnd zur Seite; stets stehe ich auch mit ihnen in brieflichem Verkehr. Alle Jahre ein bis zwei Mal mache ich im ganzen Bezirk eine Rundreise und besichtige unter Zuziehung des Schultheißen und Baumwarts die Bäume an den Straßen und auf Gemeinde-Plätzen und statte hernach dem K. Oberamte über den Erfund Bericht ab. Bei dieser Gelegenheit habe ich auch Privaten, die es verlangen, zu berathen. — Künftigen Herbst oder Frühjahr wird der landwirthschaftliche Bezirks-Verein auch eine Musterobstpflanzung bei Waldmössingen, in der Nähe der Oberamtsbaumschule, anlegen, die zugleich Obstmuttergarten sein wird. Dieselbe wird, wie die Baumschule, unter meiner Aufsicht stehen. — So ist, wie Sie sehen, schon Verschiedenes für den Obstbau in letzterer Zeit in unserem Bezirke geschehen, Verschiedenes wird nachkommen. All' das ist das Werk unseres Herrn Oberamtmann Meier, er ist die Seele des Ganzen; ich habe an ihm eine tüchtige Stütze! —

XIII. Versammlung süddeutscher Wein- und Obstproducenten 1858.

Nach soeben von Wiesbaden uns zugekommener Nachricht wird die bei der XII. Versammlung in Carlsruhe 1854 beschlossene Versammlung süddeutscher Wein- und Obstzüchter, verbunden mit einer Ausstellung von Weinen, Trauben- und Obstsorten, dieses Jahr im October in Wiesbaden stattfinden. Der Zeitpunkt soll noch näher bestimmt werden und wir haben für jetzt nur diese Notiz zur Kenntniß zu bringen. **D. Red.**

Verantw. Red.: Ed. Lucas in Hohenheim. — Stuttgart, Verlag von Franz Köhler; Druck von E. Greiner.

Digitized by Google

I. Pomologie und Grundwissenschaften der Obstcultur.

Neue Kirschensorte.

Die Schöne von Marienhöhe.

Mitgetheilt von **C. F. Kleinert**, Gärtner der Großherzogl. Landesbaumschule Marienhöhe bei Weimar.

Im Jahr 1836 wurde in der Großherzogl. Landesbaumschule Marienhöhe bei Weimar ein größeres Beet mit Kernen der gewöhnlichen Süßkirsche zur Erziehung von Wildlingen besäet. Nach einigen Jahren bemerkte man unter den erwachsenen Wildlingen vier Stämmchen, deren sehr kräftige, edle Triebe und große schöne Blätter eine edle Sorte verriethen; dieselben wurden daher in der Edelschule als Wildlinge belassen; man wollte die Früchte abwarten. Im Jahre 1843 trugen alle vier stehengelassenen Stämmchen Früchte; drei davon zeigten sich als werthlos und wurden im Frühjahre 1844 mit von Hohenheim erhaltenen neuen Sorten, namentlich der Schwarzen Spanischen, der Schönen von Noemont und der Holländischen großen Prinzessinkirsche veredelt. Die Früchte des vierten Wildlings waren in jeder Beziehung ausgezeichnet. Man ließ daher denselben an seinem Platze stehen, ohne ihn zu veredeln. Bis zum Jahre 1850 wurde dieser edle Wildling, wie wir ihn dort nannten, noch beobachtet, in demselben Jahre aber zugleich noch circa 2½ Schock andere Wildlinge mit Augen von dem ersteren oculirt; es stellte sich heraus, daß wir so glücklich gewesen waren, eine neue Kirschensorte von ausgezeichneten Eigenschaften zu erziehen. Wir nannten diese neue Kirsche im Jahre 1855 die „Schöne von Marienhöhe," und züchteten dieselbe seitdem unter diesem Namen mit dem besten Erfolge fort. Wir haben zwei schöne Mutterbäume, welche seit mehreren Jahren überreichlich tragen.

Die Vorzüge dieser neuen Kirsche bestehen in Folgendem:

1) Der Baum hat einen sehr kräftigen, breit-pyramidalen Wuchs; er treibt unter 31 Sorten, welche hier cultivirt werden, am stärksten. Der Durchmesser des Stammes beträgt jetzt 11½ Zoll, und der Kronendurchmesser 26 Fuß. Der stärkste von den drei andern zu gleicher Zeit stehengelassenen veredelten Bäumen — die

Digitized by Google

Schwarze Spanische — hat bloß einen Stammdurchmesser von 8½ Zoll, und einen Kronendurchmesser von 20 Fuß, und die zwei übrigen stehengelassenen sind noch schwächer.

2) Der Baum trägt sehr frühzeitig und sehr reichlich.

3) Die fast ganz schwarze Frucht ist süß-aromatisch und ziemlich groß, noch etwas größer als die gewöhnliche schwarze Herzkirsche, auch etwas fest, und könnte deßhalb wohl eher zu den Knorpel- als Herzkirschen gezählt werden.

4) Die Frucht wird sehr frühzeitig reif, noch etwas früher als die Frühe Maikirsche, welche bisher unter unsern 31 Sorten die früheste war.

Die von diesem Baume veredelten jungen Stämmchen haben ganz die Eigenschaften des Mutterbaumes.

Wir sind mit verkäuflichen Exemplaren bereits gut versehen, und ist die Schöne von Marienhöhe seit einiger Zeit hier bestens gesucht. Ich glaube, daß dieselbe die allgemeinste Verbreitung verdient.

Der geehrte Director der genannten Baumschule, Herr Dr. Emmighaus, sendete mir zwei Zweige dieser neuen und sicher sehr empfehlenswerthen schwarzen Herzkirsche; nie habe ich ein solches Vollhängen eines Zweiges gesehen, wie die zwei übersendeten der Schönen von Marienhöhe! An einer Länge von einem halben Fuß befanden sich 70 schöne, große Kirschen von sehr angenehmem, kräftigem Geschmack. Dabei ist zu bemerken, daß sich zugleich zeigte, daß sich diese Kirsch sehr gut zum Versenden eignet; die Kirschen kamen (die Zweige waren zwischen Baumwolle gelegt) sehr gut an und hielten sich noch hier sechs Tage recht vollkommen gut und wohlschmeckend. Wie hier sich das Fleisch zeigte, ist diese Frucht eine Herzkirsche und keine Knorpelkirsche.

Ed. Lucas.

Bericht über einige Obstsortimente von der Gothaer Ausstellung.

Vom Herrn **v. Hoverbeck** zu Nickelsdorf.

So vielfache Belehrung gewiß jedem Obstfreunde der Besuch der großartigen Gothaer Ausstellung geboten hat, so mußte doch natürlich eine dort gewonnene Kenntniß von Obstsorten eine sehr unvollständige bleiben, da das bloße Anschauen einer Frucht oder vielmehr Tausender von Früchten in wenigen Tagen sich weder dem Gedächtniß fest einprägt, noch auch über die Haupteigenschaften derselben, ihren Geschmack und ihre Haltbarkeit, Aufschluß geben kann. Um nun über diese Punkte etwas mehr in's Klare zu kommen, suchte ich, wenn irgend möglich, in den Besitz einiger größerer dort aufgestellter Sortimente zu gelangen. Die nach dem

Digitized by Google

Schlusse der Ausstellung anberaumte Auction des ausgestellten Obstes bot dazu die Gelegenheit; leider aber fehlte es mir an Zeit, derselben persönlich beizuwohnen. Nur der großen Güte und Freundlichkeit des Herrn Professors C. Koch verdanke ich es, daß mein Wunsch dennoch erfüllt wurde; derselbe vermittelte den Ankauf und die sorgfältige Verpackung und Versendung der nachfolgend benannten Sortimente, wofür ich ihm nochmals hier öffentlich meinen besten Dank darzubringen nicht unterlassen kann. Ich erhielt die schönen und mit Prämien ausgezeichneten Sammlungen von Schumacher, Pfarrvicar in Ramrath, Reg.-Bez. Düsseldorf, und Müller in Züllichau, ferner die sehr reichhaltige Aepfelcollection von Jahn in Meiningen, endlich die Sammlung des pomologischen Vereins aus Meiningen, in der sich ebenfalls manche ausgezeichnete Früchte befanden. Natürlich befanden sich manche der bekannteren und beliebteren Sorten in mehreren oder selbst allen vier Sammlungen; hier bot aber wieder der Vergleich derselben beim gleichzeitigen Genusse, oder die verschiedene Haltbarkeit ein besonderes Interesse. Die Früchte wurden alle in einer kühlen, aber vor Frost geschützten Obstkammer (mit ziemlich feuchter Luft) übersichtlich ausgelegt, häufig durchmustert, und diejenigen, welche gerade den richtigen Reifepunkt erreicht zu haben schienen, zum Verspeisen ausgewählt. Es ergaben sich auch in Beziehung auf Haltbarkeit manche überraschende Resultate, indem einige gewöhnlich als Herbstobst angesehene Sorten sich den ganzen Winter über gut hielten, während andere als sehr dauerhaft gerühmte entschieden, ja zum Theil durch beginnende Fäulniß eine schon erreichte Ueberreife zeigten. Wo in den vorliegenden Exemplaren eine Erklärung zu finden war (z. B. die Früchte vor voller Ausbildung gepflückt waren, etwa des frühern Ausstellungstermins wegen), wurde dieß angemerkt. Im Allgemeinen habe ich mich bemüht, in meinem Urtheil sowohl über den Geschmack, als die Dauer der verschiedenen Sorten mich möglichst unabhängig von dem bessern oder schlechtern Ruf derselben zu halten, und oft bei mir unbekannten Früchten über den Geschmack eine schriftliche Notiz gemacht, ehe ich den Namen der Frucht aufsuchte. Bei Müller und Schumacher bezeichneten nemlich Nummern die verschiedenen Früchte, correspondirend mit einem beigelegten, mit manchen interessanten Bemerkungen ausgestatteten Verzeichnisse; die Jahn's waren mit dem vollen Namen beschrieben, was jedenfalls für den Besucher von Ausstellungen am angenehmsten ist und Irrungen ganz unmöglich macht; die des Meininger pomologischen Vereins hatten einen beiliegenden Zettel, auf dem Nummer und Name stand; eine Weise, die am leichtesten Verwechselungen zuläßt, wiewohl allerdings die Früchte so am schönsten aussehen, da sie durch keine Nummern oder Namen verunstaltet werden. Was das äußere Ansehen und den Wohlgeschmack anbelangt, so nahmen die Früchte Müller's darin eine hervorragende Stelle ein, und übertrafen fast die Schumacher's, wiewohl auch diese sehr gut waren und in manchen edlen Sorten allen andern vorstanden. Verhältnißmäßig kleiner und unscheinbarer waren die Früchte Jahn's und ließen vermuthen, daß sie unter weniger günstigen Einflüssen erzogen waren. An sich ist das aber gar kein Vorwurf, und für einen Obstfreund, der in einer durch das Clima benachtheiligten Gegend wohnt, hat eine derartige Sammlung ein

Digitized by Google

doppeltes Interesse, da er daraus ersehen kann, welche Früchte die genügsameren sind. Unter den Aepfeln sowohl als den Birnen des Meininger pomologischen Vereins fanden sich dagegen manche ausgezeichnete Exemplare, wogegen in den Benennungen nicht ganz die Correctheit zu finden war, welche die oben genannten drei Sammlungen auszeichnete. — Da alle Früchte ziemlich zu der Zeit genossen wurden, wo sie ihre rechte Reife erreicht zu haben schienen (das Gegentheil ist jedesmal angemerkt), so deutet das Datum, an dem sie verzehrt sind, auch ungefähr ihre in diesem Jahre bewiesene Haltbarkeit an, die allerdings nicht in allen Fällen, aber doch wohl meistens einen Schluß auf ihre gewöhnliche Dauer erlauben wird, namentlich wenn man weniger auf den Tag an sich, als auf die Reihenfolge der verschiedenen Früchte achtet. Interessant war es dabei, wie dieselbe Sorte meistens, je nördlicher sie erzogen war, desto später reifte.

Den Werth der Früchte für die Tafel oder vielmehr die Güte des Geschmacks habe ich durch ein oder zwei Sternchen angedeutet, etwa wie Oberdieck dieß thut. Nur glaubte ich für einige wenige der alleredelsten Früchte noch ein Sternchen mehr geben zu müssen, da sonst dieselben zu wenig von der großen Zahl der mit zwei Sternen versehenen guten Früchte zu unterscheiden sind.

Bei den Früchten Müller's und Schumacher's enthalten die mit gewöhnlichen Lettern gedruckten Sätze die Bemerkungen der Aussteller; etwaige Verbesserungen der in Gotha ernannten Prüfungscommission sind durch lateinische Lettern hervorgehoben; meine Notizen sind überall Petit gedruckt.

Schließlich bemerke ich noch, daß ich nur die in den Sammlungen enthaltenen Aepfel hier aufführe, da die Birnen weder so zahlreich noch so wohl erhalten waren, und daß auch von den Aepfeln manche, namentlich frühe, dort bereits unbrauchbare, hier anlangten, andere ganz fehlten, trotzdem sie im Verzeichnisse standen, was bei der großen Verwirrung während der Abholung so vieler Früchte leicht erklärlich ist, und nur angeführt wird, weil die betreffenden Herren Aussteller diese Sorten vermissen könnten. Im Uebrigen ist die Verpackung und Versendung mit einer Sorgfalt erfolgt, die mich zum größten Danke verpflichtet, so daß die Haltbarkeit der Früchte, namentlich bei den spätreifenden Sorten, wohl gar nicht darunter gelitten hat.

Nachstehend gebe ich nun die beim Genusse der einzelnen Früchte gemachten Notizen.

Müller - Züllichau.

18. **Kleiner rheinischer Bohnapfel.**
1. April, fest, saftig, etwas hart, fast ohne Säure*.

20. **Cludius' grüner Borsdorfer.**
(Hübsch, überall punktirt) 1. April, noch fest, saftreich, angenehm**.

35. **Rother Herbst-Aniscalvill.**
(Röthliches Fleisch) 13. Jan., angenehm, kräftig, edel**.

38. **Schneecalvill.**
1. Jan., wohlschmeckend, gewürzig, saftreich, mit sehr wenig Säure**.

Digitized by Google

42. **Weißer Wintercalvill.** Ist hier selten ohne schwarze Flecke, aber von sehr edlem Geschmack.
14. Jan., sehr saftreich, gewürzig, süßweinig, edel, ** bis ***. Ebenso am 10. März.

46. **Tulpencardinal.**
(Hübsch von Ansehen) 8. Apr. noch frisch, aber etwas mehlig und nicht fein*.

62. **Weller's Eckenhagener.**
7. Dez., ähnelt im Geschmack dem Jungferschönchen**.

66. **Emilie Müller,** getauft von Oberdieck. Von mir so benannter, hier aufgefundener Sämling. Die Früchte sind vom alten, kranken, in schwarzem, feuchtem Gartenboden stehenden Mutterbaume. November bis Frühjahr, selbst wenn er, zu früh gebrochen, welkt, noch sehr saftreich, einige vielleicht schon zur Ausstellung genießbar.
Da alle Exemplare dieser schönen Frucht in Gotha an mehrere Pomologen zur Prüfung vertheilt wurden, füge ich mein Urtheil aus dem Herbst 1855 bei:
25. Nov., fein, fest, sehr saftig, von säuerlich-süßem, kräftigem Geschmack, leider mit stippigen Stellen unter der feinen Schale. Ebenso am 18. Dez. ** (Nach Müller ist die Frucht in andern Jahren nicht stippig.)

71. **Erzherzog Ludwig.**
Saftreich, mürb, angenehm, fast süß **, aber nicht gerade fein. 14. Jan.

76. **Freiherr v. Trauttenberg** (von Booth).
21. Dez., groß, mild, angenehm**.

86. **Gloria mundi.**
Hielt äußerlich bis zum 12. Juni, obwohl innerlich faulig. Geschmack ziemlich, etwas mehlig*.

89. **Goldmohr?** falsch (von Pyramide auf Crataegus oxyacantha).
12. Dez. (schon angefault in beiden Exemplaren), fest, reinettenartig, angenehm; edel von Ansehen und gut von Geschmack **.

92. **Gravensteiner,** bewährt sich auch hier in jeder Hinsicht.
28. Nov., fein, sehr saftreich, mürb, edel ***.

97. **Gelber Gulderling.**
7. Jun., ziemlich passirt, weich und mehlig, aber noch saftig. Immerhin noch *.

104. **Herzog Bernhard.**
8. Apr., trocken und bitter, sauer, höchstens *.

111. **Jansen von Welten;** tragbare, köstliche Frucht, hat gewöhnlich mehr Röthe.
3. Febr., mürb, saftreich, edel, calvillartig, ** bis ***.

113. **Rother böhmischer Jungfern-A.,** in diesem Jahre ungewöhnlich groß, trägt außerordentlich reichlich, sehr beliebte Marktfrucht.
8. Apr., schön, saftreich, nicht übel * bis **.

133. **Brühler grüner Kurzstiel.**
Fein, saftreich, angenehm, fest, mit sehr wenig Säure **. 2. Jan., 3. und 5. Febr.

146. **Braunauer Matapfel,** Brauner.
24. März, saftig, nicht unangenehm * bis **.

153. **Mönchsapfel.**
24. Febr., eine Reinette, kräftig, angenehm, fein und ganz tadellos ** (ob der Name richtig ist? Die Frucht scheint besser, als sie Oberdieck hat).

Digitized by Google

160. **Kleiner Reutzerling.**
8. Apr., fest, ziemlich saftig, von gutem Geschmack, * bis **.

162. **Braddicks Nonpareil,** Dr. Breedon's Pepping. Sehr tragbare, lang dauernde, delicate Frucht, hat in andern Jahren weniger Röthe und ist größer.
(Auch bei Schumacher kommen beide Sorten überein.) 1. Jan. etwas gefault, sonst gut **.
8. Apr., saftig, fein, angenehm **.

167. **Norfolk Storing** (von Booth).
20. Apr., ziemlich ordinärschmeckend, rambourartig. Kaum *.

179. **Englische scharlachrothe Parmäne.**
Mürbfleischig, angenehm, ** 12. Dez.

180. **Englische Winter-Goldparmäne.**
Vortrefflich, ** bis ***, 4. Dez.

197. **Englischer Goldpepping,** ungewöhnlich klein in diesem Jahre.
Klein, aber fein, saftreich, edel (gewelkt), 3. Jan. ** bis ***. Am 13. Jan. noch besser, ***.

198. **Englischer kleiner Steinpepping?**
22. Apr., noch fest, saftig * bis **. Ist wohl kaum die richtige Frucht, entspricht wenigstens im Geschmacke nicht der Beschreibung Oberdieck's.

207. **London Pepping** (von Booth), sehr tragbare, langdauernde, delicate Frucht.
25. Febr., saftig, mürb, angenehm, fein. Mindestens **.

212. **Parker's grauer Pepping?**
Ja! — saftreich, kräftig (etwas gewelkt), aber etwas zu sauer ** 2. Febr.

217. **Nother kentischer Pepping.**
7. Juni, saftig, wohlschmeckend (etwas mehlig) **.

218. **Spanischer Pepping,** nicht Oberdieck's.
8. Apr., schön, saftig, angenehm, feinschmeckend **.

220. **Sulinger Pepping.**
20. Apr., kräftig, saftig, mürb, wohlschmeckend **.

232. **Großer edler Prinzessin-A.** Ist der Französische Prinzessin-A. In diesem Jahre ungewöhnlich klein.
Klein, plattrund, saftig, aber etwas herb * (bis **). (Ist keinesfalls der Große edle Prinzessin- oder Alantapfel).

235. **Englischer Winterquitten-A.,** ist sonst größer.
1. Apr., saftig, mürb, etwas säuerlich und rambourartig * bis **.

239. **Harberts Rambour;** sehr tragbar und wohlschmeckend; verdient, wie er sich hier zeigt, wohl in die fernere Elite aufgenommen zu werden.
14. Jan., etwas stippig, besonders nach dem Kelche zu, kräftig, nicht unangenehm, aber zu säuerlich * (bis **).

253. **Carmeliter-Reinette** (hier nur unter dem Namen Winterpepping bekannt), auch hier in jeder Hinsicht vorzügliche Frucht.
5. Febr. (am Anfange der Mürbheit), gut, angenehm, kräftig **.

260. **Dietzer Winter-Goldreinette,** ungewöhnlich klein.
7. Febr., fest, fein, saftig, angenehm **.

261. **Dietzer rothe Mandelreinette.**
7. Juni, noch vollkommen frisch, saftreich, gewürzig **.

Digitized by Google

266. **Englische rothe Limonenreinette.**
20. Apr., saftreich, grünliches Fleisch (unausgebildete Kerne, also vielleicht unvollkommenes Exemplar) * bis **.

267. **Englische Spitalreinette.**
13. Jan., fein, saftreich, gewürzig, edel ***.

277. **Göhring's gelbe Reinette.**
20. Apr., saftig, angenehm, wohl **.

287. **Herweg's weiße Reinette.**
20. Apr., saftreich, angenehm, wohlschmeckend, auch haltbar ** bis ***. (Welkt leider schon bei Oberdieck sehr.)

290. **Honigreinette.**
8. Apr., feinkörnig, mürb, angenehm ** (schien nicht bloßer Süßapfel).

296. **Königsreinette.**
22. Apr. (ohne Kerne), sehr saftreich, kräftig, angenehm **.

298. **Kronenreinette.**
24. März, äußerlich fest, um's Kernhaus etwas gefault, saftreich, aber nicht mehr ganz fein * bis **.

303. **Reinette de Moldavie**, Pariser Rambourreinette.
Ja! — pikanter, milder, edler Geschmack ** 17. Febr.

305. **Muscatreinette; hält sich hier selten länger, als bis Januar, spätestens bis Februar (wird dann um das Kernhaus braun); je weniger gefärbt, desto wohlschmeckender.**
Süßweinig, sehr gewürzreich, edel *** 2. Febr.

311. **Pariser Rambourreinette.**
Mürb, saftig, angenehm **.

319. **Rothgraue Kelchreinette; trägt ein Jahr um's andere außerordentlich voll und ist in guten Jahren sehr wohlschmeckend; wahrhaft prachtvolle Blüthe.**
Ziemlich groß, saftreich, mürb * bis ** 7. Febr.

321. **Rothe süße Winterreinette.**
7. Juni noch frisch, saftig, aber süßlich*.

322. **Röthliche Reinette**, identisch mit Kronenreinette.
(Januar) feinkörnig, mürb, angenehm **.

340. **v. Duven's Zuckerreinette.**
14. Jan., saftreich, edel, süßweinig ** bis ***. 2. Febr. ebenso, mit eigenthümlichem Arom. 16. Mai noch **.

342. **Reinette von Middelburg; falsch.**
18. Mai noch vollkommen frisch, saftreich (ein wenig stippig), von ziemlich einschneidender Säure, aber sonst gut, beinahe **. 12. Juni noch besser, geringere Säure **.

345. **Reinette von Orleans.**
Obwohl sehr kleines Exemplar, doch fein, süßweinig, gewürzig, edel *** 2. Febr.

347. **Reinette von Sorgvliet.**
12. Juni noch ganz wohl erhalten, charakteristisch grün; von sehr angenehmem, mildem Reinettengeschmack, jedoch schon etwas mehlig **.

348. **Reinette von Versailles.**
(Sehr schön von Ansehen) 18. Mai, feinkörnig, saftig, weinsauer, beinahe **.

Digitized by Google

355. **Woltmann's Herbstreinette.**

25. Febr., saftreich, edel, mürb, mit sehr wenig Säure, ** bis *** (Gleichen Werth zeigten die Ende März von Woltmann erhaltenen Exemplare. Ueber diese vortreffliche Sorte späterhin vielleicht etwas Näheres.)

359. **Bentleber Rosenapfel; ist mit der Frucht, welche ich als Danziger Kantapfel habe, nicht überein.**

20. Apr. schon angefault, aber sonst gut ** (wohl nicht der Danziger Kantapfel, obwohl ihm ziemlich ähnlich).

367. **Weißer italienischer Rosmarinapfel (von Booth); nach früher gesehenen Tirolerfrüchten nicht die richtige.**

1. Jan., etwas säuerlich, sonst gut, * bis **.

408. **Neuer englischer Pigeon (von Booth); gewöhnlich dunkler gefärbt, gute Frucht.**

16. Mai ganz passirt. War am 20. Febr. 1855 saftlos und rein süß, soll aber sonst gut sein.

409. **Oberdieck's Winter-Taubenapfel.**

(Hat das viertheilige Kernhaus) 16. Mai noch saftig, fein, angenehm **, obwohl schon etwas mehlig. An Größe und Geschmack dem Rothen Wintertaubenapfel wohl vorzuziehen.

413. **Grede's blutrother Wintertäubling.**

15. Juni noch ganz festes, saftreiches Fleisch mit sehr wenig Säure **.

420. **Wilkenburger Währapfel.**

15. Juni, hübsch aussehend, fest, saftig, nicht unangenehm * bis **.

428. **Sulinger Zwiebelapfel, von Coburg.**

2. Febr., fest, süßweinig, gut **.

432. **Reinette Nonpareil von Cassel — (von Coburg).**

2. Febr., ist kein Nonpareil; übrigens fest, saftig, angenehm **.

433. **Passe pomme rouge — Rother Backapfel, soll bis Juni dauern.**

25. Febr., saftig, nicht sauer, aber ordinär schmeckend. Kaum *.

442. **Rosmarinreinette?**

(Ist nicht Schumachers Rosmarin-R.) 20. April noch hart, saftig, aber nur *.

4 a. **Hier Weißer Berliner.** Lucas hat ihn nach von mir empfangenen Früchten für die „Lothringer grüne Reinette" erklärt; sehr tragbar, lange dauernd, delikat.

1. Mai, schön von Ansehen und noch vortrefflich; von Geschmack (kräftiger, edler Reinettengeschmack) etwas ähnlich dem Goldzengapfel ** bis ***. Jahn's „Goldreinette von Berdeaux von Burchardt" ähnelt ihm sehr. Glich im Aussehen auch etwas Schumacher's Reinette von Canada (129), war aber edler von Geschmack.

5 a. **Hier Cousinot; sehr tragbar, langdauernd, wohlschmeckend.**

21. Dez., groß und hübsch, wohlschmeckend, kräftig **.

11 a.? **trägt reichlich, dauert lange, delicat.** Gäsdonker-Reinette.

24. Febr., am Kelch stark stippig, sonst fein, angenehm (obwohl gewelkt). Für Gäsdonker-R. war das Exemplar sehr groß und hochgebaut.

13 a. **Hier Deutsche Reinette.** Ist wohl Dittrich Nro 392: Graue Herbstreinette. October, November.

28. Nov., gewürzig, viel Säure, aber noch mehr Süßigkeit (ähnelt im Geschmacke der Spital-R.) ** bis ***. Schumacher hat dieselbe Frucht als „Große graue Herbst-R.", offenbar die

Digitized by Google

Christ'sche (152), welche v. Flotow in der Pomologischen Monatsschrift II. Seite 211 mit Recht außerordentlich lobt. (Also nicht die Diel-Dittrich'sche Grane Herbst-R.) Eine vortreffliche Herbstfrucht.

18 a. **Selbsterzogener Sämling aus einem Kern von Kaiser Alexander von Rußland.**

31. Dez., mürb, saftreich, angenehm, sehr wenig Säure **. Die beiden andern Sämlinge, 19 a und 20 a fehlten hier; im Jahre 1855 war 19 a dem obigen an Werthe gleich, 20 a noch besser.

32 a. ? — Leckerbissen.

(Roth, zugespitzt, walzenförmig) 1. Mai, frisch, saftreich, angenehm **.

47 a. ? von den mir bekannten einer der wohlschmeckendsten.

18. Apr. saftreich, mürb, angenehm, außerordentlich mild (fast zu wenig Säure, weil schon etwas passirt) ** bis ***. War im Jahre 1855, früher genossen, sogar ***.

64 a. ?

24. Febr., sehr saftreich, wohlschmeckend, eine gute Reinette **.

68 a. **Geht hier unter dem Namen „Frauenapfel," trägt sehr reichlich.**

7. Dez., etwas mehlig, übrigens noch saftig und gut * bis **.

71 a. **Die Frucht, welche Diel von Burchardt als „Rothe Reinette," welchen Namen sie hier allgemein führt, erhalten und als „Purpurrother Wintercousinot" beschrieben hat, trägt überreich, dauert lange, schmeckt aber schlecht (vielleicht zu Cyder), nach Lucas Winter-Veilchenapfel.**

(Wohl der hiesige Eiserapfel) 24. März, ganz frisch, hübsch und *, wird im Frühjahr doch Freunde finden. Ich habe viele Exemplare der Champagner-R. gefunden, die nicht besser schmeckten (allerdings aber auch manche bessere).

69 a. ?

Ist die Calvillartige Reinette. 20. April noch gut. Bekannter, sehr edler Geschmack, gewürzreich, melonenartig ** bis ***.

Schumacher-Ramrath.

3. **Reinette von Breda, werthvolle Winter-Tafelfrucht.**

(Jan.) fest, fein, angenehm **. 2. Apr. noch fest, fein, saftig ** (ähnelt der Ananas-R.)

4. **Der Weilburger. Haltbare gute Frucht für die Küche.**

21. Dez., fest, saftig, süßlich, nicht unangenehm *. 11. Jan., fest, kräftig, aber nicht süßlich, sondern genügend säuerlich * bis **. Der Apfel sieht auch edel aus.

5. **Edler Winterborsdorfer. Hat des Lobes schon genug.**

(Dez.) fest, fein, etwas saftlos (gewelkt), kaum **. 3. Febr., gewürzig, aber trocken. 28. März * bis **.

6. **Englische Wintergoldparmäne; einer der besten Aepfel.**

12. Dez., fein, mürb, edel, fast ganz ohne Säure, ** bis ***. Am 19. Jan. *** (ist bei Schumacher am wohlschmeckendsten; bei mir ebenso schön, aber nicht so gut).

7. **Pomeranzenapfel, empfehlenswerth.**

20. Dez., fest, saftig, nicht unangenehm * bis **. 30. Jan., saftreich, kräftig, gut **.

13. **Calvillartige Reinette. Gute Frucht, welkt gern.**

30. Jan. schon gewelkt, also nicht mehr saftreich, aber fein, süßweinig, gewürzig **.

Digitized by Google

14. **Große graue französische Reinette. Vorzügliche Tafelfrucht, die alle Anpflanzung verdient.**
21. Dez., groß, saftig, angenehm, mit dem eigenthümlichen Geschmack der Grauen Reinette ** (am Kelch etwas stippig). Nördlicher welkt sie sehr.

15. **Cornelis' gestreifter Hausapfel, sehr gesucht für den Haushalt.**
Eine Goldreinette von edlem Fleisch; am 12. Febr. schon etwas gewelkt, sonst gut, saftig, angenehm, mit sehr wenig Säure **.

17. **Grüner Fürstenapfel, haltbar für die Küche.**
28. März, stark sauer, sonst nicht übel *. 2. Apr. ebenso.

21. **Goldgelbe Sommerreinette. Gute Frucht, bis Winter haltbar.**
20. Dez., angenehm, aber etwas trocken (wohl zu spät genossen) * bis **.

24. **Parker's grauer Pepping. Große, gute Frucht, bis zum Frühjahr haltbar.**
19. Jan. (etwas zu früh), saftig, feinkörnig, Fleisch der Grauen Reinetten **. 19. März noch festes Fleisch, edel, kräftig, etwas saner **.

26. **Pariser Rambourreinette. Frucht gut. Die Sommertriebe sterben im Winter gern ab.**
21. Dez., groß, mürb, angenehm ** (schmeckt ähnlich wie der Goldzeugapfel). 27. März sehr angenehm und edel von Geschmack ** bis ***, ähnlich aber besser als (129) Reinette von Canada, welche mehr säuerlich ist und grün bleibt.

31. **Large Nonpareil, gute, spätreifende Frucht. Baum klein.**
12. Febr., saftreich, kräftig, gewürzig, auch süß, aber doch die etwas einschneidende Säure etwas vorherrschend **.

34. **Großer edler Prinzessinapfel. Sehr gute Frucht. Der Baum ist nur in guten Boden zu pflanzen.**
(Dez.) angenehm, fein **.

35. **Champagnerreinette, sehr haltbar und gut.**
15. März bereits mürb, saftreich, aber zu sauer und ohne Gewürz *. 22. Apr., zu sauer, sonst gut * bis **. 6 Juni noch frisch, saftig, nicht mehr sauer, aber bereits etwas mehlig, sonst gut **.

36. **Agatapfel. Kleine Frucht, nur in guten Boden.**
5. Febr., saftig, mürb, wohlschmeckend **.

40. **Bentleber Rosenapfel. Gute Frucht, die alle Anpflanzung verdient.**
Aehnlich aber nicht gleich Nro. 32 (Danziger Kantapfel) und 83 (Rother Sommerrosenapfel). Geschmack ähnelt Nro. 83, vielleicht etwas trockener **. 20. Dez. und 11. Jan.

41. **Reinette von Sorgvliet. Gute Winterfrucht.**
(Stimmt nicht mit der Müller's, welche ächt fein wird, siehe Oberdieck Anl.) Eine Goldreinette, 28. März, etwas gewelkt, daher nicht recht saftig, sonst angenehm, feines, gelbes Fleisch **.

42. **Ribston's Pepping. Herrliche Tafelfrucht, Baum gesund.**
3. Febr., fest, saftig, süßweinig (gar nicht gewelkt), edle Frucht, ** bis ***.

45. **Harlemer Reinette. Gute Frucht.**
Kleiner, runder und grünlicher als die Pariser Rambourreinette, hat aber dieselben charakteristischen Punkte (das Exemplar war unreif gepflückt, nach den Kernen zu urtheilen), Fleisch und Geschmack ganz wie die Pariser Rambourreinette ** (28. März), ist also doch wohl dieselbe Frucht.

46. **Holländische Goldreinette. Werthvoll, sehr lang haltbar.**
(Form der Goldparmäne, Streifung der Muskat-R., ist nicht die Große Casseler-R.) Sonnenseite noch hart, Schattenseite schon welk, 12. Febr. Gelbes Fleisch, in der Zeitigung wohl mindestens **.

Digitized by Google

49. **Superintendentenapfel. Gut.**
(Ob richtig? weiß, spitz) saftig, aber etwas sauer *.

50. **Erzherzogsapfel. Schön, groß, gut für den Haushalt.**
(Ein Rambour, durch Schönheit und Größe ausgezeichnet) 25. Febr., saftig, angenehm, aber nicht fein *.

51. **Weiberreinette. Gute Tafel- und Küchenfrucht.**
27. März, ähnlich der Pariser Rambour-R., obgleich (dieß Exemplar) kleiner und fester im Fleisch ** (neben derselben jedenfalls entbehrlich).

56. **Baumann's rothe Winterreinette. Sehr gut, wegen Tragbarkeit empfehlenswerth.**
20. Febr., fest, hartfleischig, kräftig, nicht unangenehm, wiewohl nicht überflüssig saftig und auch etwas mehlig * bis **.

57. **Nelquin. Klein, haltbar.**
20. Dez., feines, festes Fleisch mit fast süßem Saft **.

63. **Weiße antillische Winterreinette. Sehr gut, calvillartiger Geschmack, siehe Nro. 26 (Pariser Rambourreinette).**
14. Jan., saftig, mürb, angenehm **. (Der Pariser Rambour wohl gleich, mindestens sehr ähnlich.)

67. **Spanischer Rabau. Frucht vortrefflich, empfehlenswerth. Van der Laans Goldreinette.**
(wohl nicht —) groß, gerippt, nur die Stielwölbung berostet. 25. März schon angefault, übrigens ziemlich saftig, mürb, angenehm * bis **.

70. **Kräuterreinette. Gut.**
27. März, saftig, fest, gewürzig, fast süß. Aber das Gewürz ist mir nicht sehr zusagend * (bis **.)

73. **Englische Granatreinette. Herrliche Frucht, siehe Nro. 42.**
Ein Exemplar schon 20. Dez. passirt, ziemlich trocken, etwas mehlig, sonst von gutem Geschmack **. Ein anderes 4. Febr. saftig, süßweinig, edel ** bis ***, gleich Ribston's Pepping (42).

74. **Muscatreinette. Klein, aber gut. Baum fordert guten Boden.**
11. Jan., sehr saftig, fein, mit sehr wenig Säure ** bis ***.
2. Febr., saftig, fein, gewürzreich (fast zu stark) ** bis ***.
2. April schon mehlig, passirt, obwohl äußerlich noch gut *. (Muß also noch vor voller Mürbheit genossen werden.)

82. **Ananasreinette. Eine der schönsten und besten Reinetten, verdient in jedem Garten eine Stelle.**
20. Dez., edles, feines Fleisch und Saft ** bis ***. 4. Febr. ebenso. (Die gleichzeitig genossene Röthliche Reinette war fast noch besser.)

83. **Rother Sommerrosenapfel. Schöne und gute Frucht. Danziger Kantapfel.**
(Wohl gewiß dem Danziger Kantapfel) 20. Dez., mürb, angenehm, nicht ohne Gewürz.

85. **Englische Büschelreinette. Gute Wirthschaftsfrucht, der Baum sehr fruchtbar.**
Sehr klein, eine Art Eiserapfel, aber nicht sehr haltbar, 19. März bereits ganz passirt.

90. **Köstlicher von Kew. Klein, sehr fruchtbar.**
3. Apr., sauer, aber mürb, saftig, auch fein **.

Digitized by Google

95. **Rother Winterparadiesapfel.** Gut, haltbar, vom Landmann viel gesucht. Rother drei Jahre dauernder Streifling.

11. Jan. bereits passirt, stippig, Fleisch ziemlich geschmacklos, höchstens *. 7. Juni ebenso.

97. **Weißer Wintercalvill.** Vorzügliche Tafelfrucht.

(Sehr großes, schönes, charakteristisches Exemplar) 2. Apr., saftreich, mürb, edel, fein, vortrefflich *** (das Gewürzige trat nicht so stark hervor, als bei kleineren Exemplaren).

102. Pigeonnet royal. Tafelfrucht für den Winter; Baum bleibt klein und verlangt guten Gartenboden.

20. Dez., schneeweißes, feines, festes Fleisch, fast süß **. 2. Apr. ebenso, aber schon etwas bitterlich. (Ist wohl gleich dem Rothen Wintertaubenapfel.)

103. **Röthliche Reinette.** Sehr gut, siehe Nro. 42, 73.

(Ist nicht gleich 42 und 73) mürb, saftig, mild, gewürzt ** bis ***. 4. Febr.

109. **Späte gelbe Reinette.** Gut, aber leicht welkend.

11. Jan., nicht stark gewelkt, fing aber an zu faulen. Angenehmer Reinettengeschmack **.

118. **Uellner's Gartenreinette.** Vortreffliche und haltbare Tafelfrucht.

(Sieht nicht wie eine Goldreinette aus, sondern ähnelt mehr der Nonpareil oder Van Mons-R.) gewelkt, aber saftig, mit feinem Fleische, sehr gewürzig, fast süß (für mich zu süß und zu gewürzt) **.

119. **Kaiser Alexander von Rußland.** Schöner, aber nicht haltbarer Herbstapfel.

Hielt sich bis zum 11. Febr., weich, locker, ziemlich saftig, schmackhaft, mit sehr wenig Säure * bis **.

120. **Gäsdonker Goldreinette.** Kleine, vortreffliche Tafelfrucht.

3. Febr., süßweinig, fein, aber etwas trocken (gewelkt) **.

121. **Schwarze's Blutreinette.** Gute Winterfrucht.

6. Juni noch gut, mürb, zartfleischig, angenehm **. 12. Juni angefault, übrigens fast hart, saftig **.

123. **Rother holländischer Bellefleur.** Tafel- und Wirthschaftsapfel, empfehlenswerth.

14. Jan., feines, mürbes Fleisch, ziemlich saftig und nicht unangenehm * bis **.

127. **Weißer kentischer Pepping.** Sehr werthvoll.

2. Apr., saftvoll, mürb, aber etwas säuerlich * bis **. 15. Juni (goldgelber, aber kleiner als der Jahns), mürb, saftig, gar nicht mehr zu säuerlich mit eigenthümlichem Arom **.

129. **Reinette von Canada.** Groß, gut für Tafel und Küche. Pariser Rambourreinette.

(Dez.) groß, Fleisch weich, aber feinkörnig, wohl noch nicht recht zeitig, etwas sauer*. 27. März saftig, gut, etwas sauer, sonst **. 5. Apr. saftig, mürb, angenehm, etwas säuerlich **. (Wird darnach wohl nicht die Pariser Rambourreinette sein.)

132. **Reinette triomphante.** Schöne und vorzügliche Goldreinette. Siegende nach Oberdieck.

20. Dez., kräftig und angenehm schmeckend (am Kelche stippig) ** bis ***.

133. **Gestreifter Sommerzimmtapfel.** Niedlich, gut.

1. Jan. passirt, etwas mehlig, sonst nicht unangenehm * bis **.

Es war nicht möglich, dem Wunsch des geehrten Herrn Einsenders zufolge den ganzen längern Artikel zusammen zu geben, daher folgt der Schluß im folgenden Hefte. D. R.

Digitized by Google

Ueber die Abkürzung und Reviſion der Namen der Obſtſorten.

Vom Herrn Paſtor **Koch** in Friemar.

Der Vorſchlag des Herrn v. Hoverbeck wegen Abkürzung der Namen der Obſtſorten im neuen pomologiſchen Handbuche verdient die gewiſſenhafteſte Berückſichtigung. Nichts Anderes, als mit der Zeit der Nomenclatur einen Dienſt zu erweiſen, beabſichtigte ich ſelbſt, wenn ich nach Liegel's Vorgange bei einigen kleineren derartigen pomologiſchen Arbeiten dem deutſchen Namen noch einen lateiniſchen hinzufügte, indem ich aus Ehrfurcht vor den Coryphäen der Pomologie den von ihnen gebrauchten deutſchen Namen zu ändern mich ſcheute. Schon im Jahre 1844 habe ich mich im 15. Jahresbericht des Thüringer Gartenbau-Vereins S. 107 darüber ausgeſprochen: „Da, wo es gleichgültig iſt, ob eine Obſtſorte dieſen oder „jenen Namen führt, wird es am beſten ſein, unter den verſchiedenen Namen den „zu wählen, unter welchem die Sorte zuerſt beſchrieben wurde. Ausnahmen aber wer„den in folgenden Fällen ſtattfinden müſſen: wenn durch Prüfung der Zeugen ſich „ergäbe, daß jener Name nicht der allgemeine ſei; wenn er auf einen beſtimmten „Charakter der Sorte hindeutet, dieß aber ihm nicht entſpricht; wenn mehrere ver„ſchiedene Sorten den gleichen Namen führen, oder der Name leicht zu einer Ver„wechſelung verleiten kann; wenn er gegen den pomologiſchen Sprachgebrauch „verſtoßt, beziehungslos, tautologiſch, überhaupt unnöthige Beifügungen hat — „möglichſte Kürze iſt Haupterforderniß. Uebrigens muß man ſtets bei „ſolchen Veränderungen vorſichtig und gewiſſenhaft zu Werke gehen, und ohne Noth „dergleichen nicht vornehmen. Der Name iſt der Aushängeſchild der Sorte, ja er „iſt noch mehr, er iſt der Mittelpunkt, um den ſich in der Wiſſenſchaft und auch „in der bloßen Obſtliebhaberei alle Merkmale, Vorzüge und Bemerkungen ſammeln.“ An dieſen Grundſätzen feſtzuhalten ſehe ich mich noch heute genöthigt, und füge denſelben noch folgende bei: Wenn eine Obſtſorte unter mehreren Namen beſchrieben, von denen nur einer natürlich künftig gebraucht werden kann, ſo wähle man denjenigen, der dem Charakter der Sorte am meiſten entſpricht, oder den, unter welchem die Sorte am meiſten verbreitet iſt, oder wenn es ſich ermitteln läßt, den urſprünglichen, wie die Verſammlung zu Lyon die Calebasse Bosc, Beurré d'Apremont genannt hat. Ich habe dieſe letzteren Regeln nach der Reihenfolge angeführt, wie ich ihnen den Vorzug geben würde. Ferner müſſen Namen aus einer fremden Sprache in deutſchen Beſchreibungen überſetzt oder doch germaniſirt werden, wenn ſich nicht ein ſchon verbreiteter deutſcher Name dafür findet, in welchem Falle ich dem letztern den Vorzug geben würde. Bei der Ueberſetzung aber iſt keineswegs nöthig, daß die Ueberſetzung eine ganz genau wörtliche ſei, wenn derſelbe nur den Kenner jener Sprache an das Original erinnert. Die deutſche Sprache iſt zu dieſem Zwecke außerordentlich gefügig, und man wird ſelten in die Lage kommen, keinen guten deutſchen Namen für den fremden ſubſtituiren zu können. Es verſteht ſich dabei von ſelbſt, daß die Meinung nicht dahin geht, alles fremdartig Klingende ohne Schonung auszumerzen, daß man z. B. für Champagner-Reinette, Schaumwein-

Digitized by Google

Reinette sagen sollte, für Dechantsbirn etwa Zehendbirn oder ein Anderes der Art. Dagegen bin ich vollkommen einverstanden, wenn man für Hoary Morning Morgenduft braucht, oder Bellefleur mit Schönblüthe, Beauty of Kent (Schönheit von Kent) mit Schöner Kent, Belle de Bruxelles mit Brüsseler Schöne in einer deutschen Beschreibung dieser Sorten, wiedergäbe. Auch das Germanisiren soll nicht bis zur äußersten Consequenz getrieben werden. Man soll nicht schreiben, Schampagne-Reinette, Orleang-Reinette; am allerwenigsten Personennamen verstümmeln, z. B. Capiomong schreiben; aber ich wage vorzuschlagen, Virguleſe, Renette, Rambur, Renklode nach Analogie von Pepping und Parmäne zu schreiben.

Daß durch Abkürzungen und Umbildungen die Namensverwirrung vergrößert werde, fürchte ich nicht, zumal wenn man ganz neue Namen vermeidet, wozu mir auch für die bis jetzt dazu in Vorschlag gekommenen Fälle kein zwingender Grund vorhanden zu sein scheint.

Aus dem Obigen wird hinlänglich einleuchten, daß ich dem Vorschlage zur Abkürzung der Namen im neuen pomologischen Handbuche beistimme, obgleich ich anerkenne, daß manche der bisher gebrauchten Namen, z. B. Rother Winter-Taubenapfel, Reinettenartiger Rambour, Rothe Herbstbutterbirne u. drgl. einen Theil der Beschreibung bilden. Es ist einmal nicht möglich, für alle Obstsorten solche bezeichnende Namen zu haben oder gar neu zu bilden, und sie unterstützen das Gedächtniß auch nur für den allerersten Anfang und haben allerdings durch ihre Länge auch in Beziehung auf das Behalten derselben im Gedächtniß Vieles wider sich. Man kürze darum die Namen möglichst ab und verfahre dabei möglichst consequent. Ich werde noch weiter gehen, als der Vorschlag des Herrn Inspectors Lucas auf S. 199 ff. der Monatsschrift reicht. Das Beiwort echt bei Echter Winterstreifling ist völlig nichtssagend. Wenn es keine Sommerflachsbirn gibt, ist auch Flachsbirn für Winterflachsbirn völlig ausreichend. Ich würde die Bezeichnungen Apfel, Pepping, Birne bei vielen, z. B. bei allen, welche den Namen eines Pomologen tragen, weglassen, wenn nicht, wie bei Donauer's Täubling, Donauer's Reinette, ein Zusatz unumgänglich nöthig ist, und nach Analogie von Capiaumont und Emilie Müller u. Andern auch sagen: Parker, Crede, Mayer, Hörlin, Franklin, Liegel; auch Alexander für Kaiser Alexander, Anton für Erzherzog Anton ohne weiteren Zusatz nach Analogie von Napoleon, bei welchem letztern nur eine Verwechselung der Person, welche damit genannt ist, am leichtesten vorkommen kann. Ferner, da schon vorkommt Böhmer, Engelberger, wäre demgemäß abzukürzen: Danziger, Mühlhäuser, Montbijou, Herrenhäuser u. s. w. Sind Verwechselungen zu befürchten, müßte der Zusatz bleiben, z. B. Margarethen-Apfel wegen der Margarethenbirne, Brüsseler Zuckerbirne, weil es eine Brüsseler Schöne, und, wenn ich nicht irre, einen Brüsseler Kurzstiel gibt. Auch Kentischer Pepping müßte beibehalten werden, wegen Beauty of Kent. Dagegen scheint ganz unverfänglich Holaart für Süßer Holaart, Richard für Gelber oder Großer Richard. Warum wollen wir im Deutschen Morgenduft-Apfel gebrauchen, da die Engländer ganz einfach Hoary Morning haben?

Digitized by Google

Man halte die Consequenz dabei, wenn man sie auch nicht bis auf's Aeußerste treibt, was überdieß unmöglich sein wird, nicht für ganz bedeutungslos. Eine gewisse Consequenz wird stets, selbst wenn man sich des Grundsatzes nicht deutlich bewußt ist, immer befolgt werden; es treibt dazu mit innerer Nothwendigkeit das Wesen des denkenden Geistes, und je weniger consequent verfahren wird, desto mehr wird Veranlassung zu Irrthümern und falschen Schlüssen gegeben werden. So wird man, wenn man in dem neuen pomologischen Handbuch bei vielen solchen Namen Abkürzungen erkennt, bei andern, wo dergleichen nicht gemacht sind, sehr natürlich schließen, es seien, um Verwechselungen zu vermeiden, die stehengebliebenen Bezeichnungen zur Unterscheidung von andern Sorten wesentlich. Man wird z. B. sehr richtig schließen, wenn man einen Rothen Cardinal angeführt findet, es werde auch einen Gestreiften oder Weißen Cardinal geben. Hingegen verleitet der Name Spanische gelbe Reinette zu dem Irrthum, daß es eine Spanische weiße Reinette gäbe, und findet der sammelnde Pomolog in einem Catalog eine Spanische Reinette, so wird er sie kommen lassen, weil er eine andere Sorte dahinter vermuthet. Ein solcher Irrthum wäre bei dem allgemeineren Namen Spanische Reinette weit weniger möglich und der Spanischen gelben Reinette gegenüber nur dann, wenn man die Spanische Reinette noch nicht gesehen hätte. Der Name Schweizer Wasserbirn ist gut, weil es eine Schweizerhose und Schweizerbergamotte gibt, aber bei Champagner-Bratbirne liegt der Gedanke nahe, es gibt auch eine Champagner-Tafelbirn. Ausdrücklich aber verwahre ich mich nochmals, als rede ich einer eisernen und bis auf's Aeußerste getriebenen Consequenz das Wort; ich will sie nur, so weit es thunlich ist, empfehlen. Soll die Pomologie zur Wissenschaft werden, und nicht bloß ein Sammelsurium von Obstnamen in Beschreibungen und praktischen Bemerkung, so muß der Logik auch im Einzelnen und Geringen Rechnung getragen werden.

Es scheint mir sehr wahrscheinlich, daß wenn nicht jetzt bei der Herausgabe des neuen pomologischen Handbuches diese Revision der Obstnamen vorgenommen wird, später schwerlich sich wieder eine passendere Gelegenheit dazu bieten wird. Es sieht freilich aus wie ein Staatsstreich, aber ohne einen solchen kommen wir schwerlich zum Ziel. Es würde diesem Reformationswerke wohl sehr förderlich sein, wenn man dasselbe in seinen allgemeinen Principien der Berathung und Begutachtung des Berliner Gartenbau-Vereins unterstellte. Wir haben ihn ja längst, seit Naumburg und Gotha, auch besonders bei pomologischen Angelegenheiten als primus inter pares wenigstens anzusehen uns gewöhnt. Unter seiner Aegide haben wir in Gotha getagt und daselbst den Beschluß zur Herausgabe des Handbuches gefaßt; es gebührt darum diesem Verein als solchem eine Stimme in dieser Angelegenheit. Es müßte zu diesem Zwecke von den Herausgebern des pomologischen Handbuchs an den Berliner Verein ein betreffender Antrag ausdrücklich gestellt werden. Auch der Oberlausitzer Verein hat in der pomologischen Welt schon seit sehr langer Zeit einen ausgezeichneten Rang eingenommen, und so würde auch an diesen ein solcher Antrag zu stellen sein. Erlangt der Plan solche Zustimmung, so wird er an dem Widerspruch von Einzelnen nicht scheitern.

Digitized by Google

Anm. d. Red. Obgleich ich, was das Letztere anbetrifft, sehr gewünscht hätte, daß ein eigener Congreß von Pomologen sich hätte dieses Jahr vereinigen können, was bis jetzt wenigstens noch nicht fest entschieden ist, um über diese Frage speciell zu berathen, so halte ich eine Beschlußnahme von dem, sehr wenige Pomologen unter seinen Mitgliedern in loco zählenden Gartenbauverein in Berlin für nicht zum Ziele führend. Es sind von mir an 15 Pomologen, deren Ansichten man auf jeder Versammlung beachtet haben würde, diese Vorschläge gesendet worden. Noch sind nicht alle wieder zurückgegangen. Sind sie da, so werde ich sie sämmtliche dem Herrn Superintendenten Oberdieck übersenden, um nach Zahl und Gewicht der Stimmen einen Beschluß über die Bildung der neuen Namen zu treffen. Abkürzungen bis auf ein Wort scheinen mir doch bedenklich, dagegen lassen sich wohl die meisten Obstnamen auf zwei Worte reduciren, wohin auch die meisten Stimmen sich aussprachen. **E. L.**

II. Praktischer Obstbau.

Obstbau an der Werra.

Das Weimar'sche Dorf Schnellmannshausen an der Werra, nahe bei dem preußischen Städtchen Treffurth, verkaufte in diesem Jahre Kirschen im Betrage von 4000 Thalern. Die Stadt Tr...rth verkauft nicht viel weniger, und das ½ Meile weiter südlich liegende hessische Städtchen Wanfried für 3000—4000 Rthr. Von hier ab hört der Obstbau im Großen an der Werra auf eine Länge von 6 Meilen auf, obschon die Lage ebenso günstig wäre, wie an den genannten Orten, und beginnt erst wieder bei Witzenhausen, wo sogar Reben an Bergen und Apricosen auf Hochstämmen häufig gezogen werden. Man schätzt den Obstgewinn der dortigen Stadtflur auf 16,000 bis 20,000 Rthr. Von Witzenhausen bis zur Weser ist das schöne, mit herrlichen südlichen Abhängen versehene Thal fast obstleer. Man sieht daran doch recht, daß Fleiß und Regsamkeit der Bewohner die erste Bedingung für den Obstbau im Großen bilden. **Jäger.**

Diesen sehr erfreulichen Angaben über den Obstbau an der Werra füge ich einige Zahlen über den Obstbau in Württemberg bei, die ich dem Landwirthschaftlichen Jahresbericht im Wochenblatt für Land- und Forstwirthschaft (Beilage 23, 1857), entnehme.

Wie reich der Ertrag an Kernobst war, mag durch einzelne Zahlenangaben veranschaulicht werden. Eningen schätzte seinen Ertrag auf 100,000 Sri., Gönningen auf 50,000 Sri., Herrenberg auf 40—50,000 Sri., Holzgerlingen auf 40,000 Sri.; der Obstertrag des Oberamtsbezirks Tübingen wurde zu 800,000 Sri., der des Oberamts Herrenberg auf 350,000 Sri. an Kernund auf 150,000 Sri. an Steinobst taxirt. (1 Sri. = 35 Pfd. kostete durchschnittlich 36 kr. = 10 Sgr.)

Die Kirschenernte begann um Johannis; ihre Erträge waren sehr bedeutend, z. B. auf der Markung Neuffen schätzte man den Ertrag auf 20,000 fl., in Beuren auf 14,000 fl., in Kohlberg auf 12,000 fl., in Dettingen u. T. auf 15,000 fl., in Bissingen auf 10,000. Viele Kirschen wurden eingeschlagen und zu 18 fl. per Eimer verkauft, viele gedörrt und zu 16 fl. per Eimer verwerthet.

E. Lucas.

Digitized by Google

Mittheilungen über eine Reise nach Straßburg und Hollwiller.

Es lag schon längst in meinem Plane, einen Ausflug nach Straßburg zu unternehmen, um die von dem dortigen botanischen Gärtner Herrn Müller neu errichtete Ecole d'arboriculture und überhaupt die Obstcultur in der dortigen Gegend, sowie den ausgedehnten Gemüsebau daselbst kennen zu lernen.

Die auf 13. und 14. Juni angekündigte Ausstellung der Gartenbaugesellschaft brachte meinen Entschluß schnell zur Reife, indem ich da zugleich viel Neues zu sehen und die dortigen Gärtner alle zu finden hoffen durfte.

In Carlsruhe angelangt, besuchte ich sofort den dortigen neuen Wintergarten. Diese reiche, ausgezeichnet gut erhaltene Gärtnerei ist für Jeden, sei er Pfleger und Erzieher oder nur Freund der Pflanzen, von hohem Interesse; namentlich verdienen die prächtigen Orangenbäume, die im freien Boden stehen, und die dort ebenfalls angepflanzten, durch ihre Blattformen höchst interessanten Neuholländerpflanzen Acacia, Eucalyptus, Leptospermum u. s. w. unsere Bewunderung. Dieser Platz, wo letztere stehen, wird bei Eintritt des Winters mit einem Glashaus überbaut, wovon aber im Sommer außer der Hinterwand keine Spur zu sehen ist.

Ich darf es wohl nicht wagen, den Lesern dieser Blätter eine Schilderung dieser höchst interessanten, mit wahrhaft fürstlicher Munificenz ausgestatteten und von meinem sehr geschätzten Freund, Herrn Hofgärtner Mayer vortrefflich geleiteten Anstalt zu geben, da sie zu weit vom Ziele abführen würde, und begnüge mich, zu bemerken, daß der Besuch des Gartens und der Glashäuser jedem anständigen Fremden gestattet ist und Niemand unbefriedigt weggehen wird.

Ehe ich nach Carlsruhe hineinfuhr, konnte ich von der Eisenbahn aus auf einer Wässerungswiese nächst der sogenannten Gottesau eine jüngere, ansehnliche Obstbaumanlage deutlich übersehen, welche mich unwillkürlich an mein letztes Zusammensein mit dem unvergeßlichen Gartendirector Metzger erinnerte. Metzger erzählte mir nemlich, er habe jetzt (vor etwa 8—9 Jahren) angefangen, in seiner Vereinfachung der Obstcultur so weit zu gehen, die Bäume, die er ohne Pfahl in vier Jahren erzogen, auch ganz ohne Pfahl zu pflanzen, und sie gedihen so recht gut. Ich konnte mich damals eines Zweifels nicht enthalten und sagte dem guten Metzger, dieß wage ich denn doch nicht nachzuahmen. Im Gegentheil, bemerkte ich, gäbe ich jedem neu gepflanzten Baume jetzt beim Pflanzen sogar zwei Pfähle, die zwar nur 3—4 Fuß hoch seien, aber doch stark genug, um dem zwischen beiden durch zwei gewundene Weidenbänder festgespannten Baum eine genügende Stütze zu bieten, während aber dadurch die den Stamm so sehr kräftigende mäßige Bewegung durch den Wind nicht aufgehoben würde. Metzger hielt dieses Anbinden für viel zu umständlich. Die in Rede stehende Pflanzung zeigt nun Jedem deutlich, wer Recht hat. Mit wahrhaft wehmüthigem Herzen betrachtete ich diese armen Bäumchen, von denen das eine rechts, das andere links hing

Digitized by Google

und nur die wenigsten ihre gerade Richtung behalten hatten. Daß denselben jetzt noch immer die so nöthige Pfahlstütze nicht gegeben wird, ist eine unverzeihliche Nachlässigkeit, denn wenn diese Bäume, die wohl 5—6 Jahre schon stehen, noch länger sich selbst überlassen bleiben, so wird aus dieser ganzen ausgedehnten Pflanzung nichts Ordentliches. Möchten doch Diejenigen, denen die Pflege dieser Bäume obliegt, deren so deutlich ausgedrückte Bitte um den schützenden und sie wieder in gerade Richtung bringenden Pfahl nicht länger überhören!

So viel ich von der Eisenbahn aus beobachten konnte, erfreut sich der Obstbau in Baden vieler Sorgfalt und Pflege Seitens der ländlichen Bevölkerung. Die Bäume sind größtentheils gut ausgelichtet und sorgfältig geputzt, die Aeste schön durch Beschneiden (in den ersten Jahren nach dem Setzen) in die Höhe gezogen und die jüngeren Bäume gut angebunden. Manchmal wollte es mir wohl scheinen, als seien, besonders auf den Wiesen, die Bäume etwas zu tief gesetzt. Weit häufiger als in Württemberg finden sich hier Welschnußbäume angepflanzt, die herrlich gedeihen, und auch mehrere junge Anlagen von Echten Kastanien konnte ich wahrnehmen.

Nach mehrstündiger Fahrt war Kehl erreicht, die Rheinbrücke überschritten, und nun lag Straßburg mit seinem ehrwürdigen Münster vor mir.

Es war am Samstag den 12. Juni gegen 11 Uhr, als ich in Straßburg anlangte. Mein erster Gang war auf den Obst- und Gemüsemarkt. Einige Körbe mit recht gut erhaltenen Champagner-Reinetten und Martin sec-Birnen war das Ganze, was von Kernobst zu sehen war, dagegen eine Masse Kirschen in einer großen Zahl von Sorten. Ich bin zu wenig Kirschenkenner, um gewisse Sorten derselben mit Sicherheit namhaft machen zu können, ohnehin ist es bekannt, daß die Kirschenzüchter gar sehr viele Bäume unveredelt tragen lassen, und daher ganz ähnliche Sorten in Menge zu finden sind. Umgepfropft werden nur solche Bäume, welche zum Verkauf zu kleine Früchte liefern oder nicht reichlich tragen. Diese Kirschen kommen theilweise aus dem badischen Unterland, doch producirt der Elsaß auch viele Frühkirschen. Dieselben waren in runde Körbe gepackt, in der Mitte hoch aufgeschichtet und mit in dem Rand der Körbe befestigten Zweigen von Echten Kastanien überdeckt und dadurch zusammengehalten. Ein Wagen, mit solchen Kirschenkörben beladen, begegnete mir; er mochte wohl 30 dergleichen geladen haben, die kleinere Hälfte unten und die größere auf einem weiter oben angebrachten Bretterboden aufgestellt. Jeder Korb mochte etwa 50—60 Pfund Kirschen enthalten.

Von Gemüsen traf ich eine reiche Auswahl, ausgezeichnet schöne junge Erbsen und Gelbrüben, Salat, besonders auch Romain oder Bindsalat, Blumenkohl (nicht bedeutend), Gurken, Kohlrabi, junge grüne Bohnen u. s. w.

Der Gemüse- und Obstmarkt findet im Winter in einer sehr ausgedehnten, bedeckten Halle statt, in derselben, welche jetzt für die Blumenausstellung diente.

Vor Mittag wurde noch die bekannte und sehr reiche Handelsgärtnerei von Herrn Weick, und der in der Nähe derselben liegende interessante, wenn auch nur sehr kleine botanische Garten besucht. In letzterem traf ich einige ausge-

Digitized by Google

zeichnet schöne, große Exemplare von seltenen Bäumen, z. B. eine Gingho biloba (blühend), einen über 60 Fuß hohen Gymnocladus canadensis und manche seltene Nadelhölzer. Die Handelsgärtnerei des Herrn Weick verfolgt bloß blumistische Zwecke und leistet aber in Erziehung und schneller Vermehrung der neuesten Modepflanzen wirklich sehr viel, was auch durch die vielen Preise, die Herrn Weick auf der Ausstellung zu Theil wurden, anerkannt wurde.

Mit Herrn M. Müller, Obergärtner (Jardinier en Chef) des botanischen Gartens, einem sehr gebildeten, der Obstcultur mit ganz besonderem Interesse sich widmenden Kunstgenossen, ging ich Nachmittags in seine Ecole d'arboriculture, die nahe vor der Stadt gelegen ist. Wir haben kein gutes deutsches Wort für diese Bezeichnung; es ist dieß keine Baumschule (pepinière) und auch kein Obstgarten (verger), sondern eine Baumschnitt- und Baumculturschule, wie dieß aus Folgendem sich näher ergeben wird.

Dieser Garten enthält auch ein ausgewähltes Sortiment edler Tafelobst- und Traubensorten, als Collection betrachtet, und gehört als solcher in die Reihe unserer pomologischen Gärten, wie wir sie schon mehrfach empfohlen haben, wenn auch in etwas anderer Weise; ferner enthält er eine sehr große Anzahl künstlich erzogener Formbäume, die wir sogleich näher betrachten wollen, sowie viele junge Obstbäume, die zu den beliebtesten Formen vorgebildet wurden.

Dieser pomologische Garten — ich bediene mich dieses Wortes als des bezeichnendsten für diese Ecole d'arboriculture — ist zwei Hectaren groß (1 Hectar = 3½ Magd. Morg.), mit einer ziemlich hohen Bretterwand eingefaßt, die für Spalierzucht hinreichend Raum gibt. Das Ganze ist noch im Entstehen und wird wohl erst in einigen Jahren vollkommen vollendet dastehen.

Wir betreten den Mittelweg, welcher den Garten in zwei Hälften theilt. Dieser ist auf beiden Seiten mit sehr breiten Rabatten eingefaßt. Diese waren erst dieses Frühjahr angelegt worden und standen bereits voll gepflanzt mit schon mehrjährig gebildeten Formenbäumen. Alle diese Hunderte von Bäumen, die da standen, wurden unbeschnitten in diesem Frühjahr gepflanzt und es blieben vom Hundert kaum 5 Stück im Trieb zurück; fast alle waren gut ausgetrieben und grünten freudig fort; ja manche derselben hatten sogar ihre Blüthen ausgebildet und Früchte angesetzt, besonders die als horizontale Guirlanden (Cordon horizontale) als Einfassung beider Rabatten angepflanzten Apfelbäumchen.

Auch verschiedene Hochstämme, welche Herr Müller so hoch setzt, wie ich es seit Jahren thue, waren nicht beschnitten, und sie zeigten dieselben erfreulichen Erfolge wie die Bäume, welche ich hier dieses und voriges Jahr unbeschnitten und bloß ausgeschnitten gepflanzt habe. Herr Müller sagte mir, daß er seit mehreren Jahren und zwar immer mit dem besten Erfolge so pflanze und die Pariser Gärtner dasselbe Verfahren beobachteten. Natürlich wird im zweiten Jahre der Schnitt nachgeholt, nur ist es nicht nöthig, dann so kurz zu schneiden, wie es sonst immer geschieht.

Auf diese Rabatten nun waren, wie schon erwähnt, als Einfassung eine große

Digitized by Google

Zahl auf Johannisstamm veredelter Apfelbäumchen in der jetzt allgemein beliebten Form Cordon horizontale gezogen. Je drei Fuß von einander waren dieselben gepflanzt und an einen ein Fuß über dem Boden sich hinziehenden starken verzinnten Eisendraht horizontal angeheftet. Wenn die Spitze eines Bäumchens den Punkt erreicht, wo das nächste angeheftet ist, werden beide durch Ablactiren verbunden. Fig. 10 zeigt ein solches Spalier. Durch die horizontale Lage des ganzen Bäumchens werden die seitlichen Knospen alle belebt und die daraus entstehenden Triebe durch Schnitt und Pincement zu kurzem Fruchtholz umgebildet.

Herr Müller zieht nun solche Bäume auch zum Verkauf; er behandelt sie 2—3 Jahre und verpflanzt sie, mit Fruchtholz reich versehen, so daß der Gartenfreund sofort, sofern er nicht das Begießen versäumt, solch eine fruchttragende sehr zierliche Einfassung um seine Gartenbeete erhält. Zu diesem Zwecke waren solche Bäumchen in Menge angepflanzt und wurden an Drahtzügen, die über ihnen hinliefen, in ihre Horizontallage gebracht.

Das Wort Cordon bedeutet Schnur; es ist klar, daß wir im Deutschen nicht sagen können, das Spalier sei nach der Horizontalschnur gebildet; Jäger wählt dafür das Wort „Winkelzug". Allein mir scheint es passender, das Wort Guirlande für alle diese Cordonformen, wo der Stamm ringsum mit kurzem Fruchtholz (ohne sich weiter zu verästeln) bekleidet ist, als terminus technicus in unsere pomologische Kunstsprache aufzunehmen. Winkelzug würde nur für eine Art Cordon passen, während der Cordon spirale, verticale, oblique sicher nicht als spiraliger u. s. w. Winkelzug verdeutscht werden könnte, wohl aber als Spiralguirlande, Verticalguirlande, Schräge Guirlande.

Nach dieser Abschweifung kehren wir zu den zwei Hauptrabatten in Herrn Müllers pomologischem Garten zurück. Hinter diesen Horizontalguirlanden befinden sich eine sehr große Zahl Pyramiden, theils als gewöhnliche Pyramide (en escalier), theils als „en fuseau = en colonne" oder in Säulenform gezogen, welche eine Collection der besten Birnsorten enthalten. Dieselben stehen ziemlich eng, da der Besitzer solche, mehrere Male verpflanzte, mehrjährig gebildete Pyramiden zu 4—6 Fr. das Stück an solche Gartenbesitzer käuflich abgibt, welche gleich schon geformte Bäume in ihren Garten wünschen, und die Zwischenreihen hiezu benützt.

Auch finden sich noch an einem vier Fuß über dem Boden horizontal hinlaufenden Draht mit schrägegestellten Stäben versehen eine Anzahl Pfirsiche und Obstbäume, welche als schräge Guirlanden (Cordon oblique) herangebildet und auch schon erstarkt in die Gärten abgegeben werden.

Eine andere große Rabatte enthält an Drähten gezogene Nebenspaliere und zwischen diesen breiten Beeten liegen Grasplätze, auf denen sich vorläufig nur Hochstämme befinden.

Von ganz besonderem Interesse waren die Spaliere, welche ich hier sah, zum Theil völlig neu für mich, da selbst Dubreuil in der neuesten Ausgabe von 1857 sie nicht erwähnt und ich sie auch sonst in keinem der neueren Werke über Baumschnitt fand und noch nirgends sah. Ein ganz neues System greift hier Platz.

Digitized by Google

Anstatt daß man sich seither abmühte, in allerlei Spalierformen mit einem oder mehreren Mutteräſten und unteren und oberen Gliedern ein möglichſtes Ebenmaß zu erziehen und sich alle Mühe gab, den Trieb ganz zu beherrſchen und zu regeln, verfährt man jetzt mit aller Leichtigkeit, indem man Reife in verſchiedener Weiſe (Fig. 1. 2. 3.) an die Spalierlatten anheftet, und nun die Aeſte in fortlaufenden Bögen zieht, welche Aeſte, sowie sie sich irgendwo berühren, sei es, daß sie zuſammentreffen, wie bei Fig. 1, oder sich überkreuzen, wie Fig. 2, durch Ablactiren vereinigt. Dieſes Ablactiren (Greffe par approche) findet sich in allen älteren deutſchen Gartenſchriften beſchrieben, in neueren ſeltener. Iſt auch das hier angewendete ein wenig verſchieden, so iſt das allbekannte Verfahren, bei welchem an beiden Zweigen, welche sich verbinden ſollen, an der Berührungsſtelle, etwa ein Zoll lang, Rinde, Baſt, und auch bei ſtärkerem Holze etwas Splint weggenommen wird, wonach beide Zweige mit Wollfaden oder Baſt feſt verbunden und wohl auch mit etwas Baumwachs überſtrichen werden, ſicher vollkommen genügend, wie ich das oft erprobt habe; in drei Wochen iſt gewöhnlich die Vereinigung ſchon erfolgt.

Eine an meinem Wohnhaus befindliche Palmette von Coloma's Carmeliterbirn habe ich ſofort, wie Figur 1 zeigt, umgeändert, und Jedermann ſieht dieſe neue Form mit Intereſſe und Freude an. Die Umwandlung ging ſehr leicht; ich ſchnitt den Herzſtamm über dem dritten Aſtpaar heraus und heftete, je ein Fuß aus einander, drei Reife concentriſch an, vereinigte die an den innern zwei Reifen gezogenen Zweige durch Ablactiren, und bei den äußerſten beiden hoffe ich im nächſten Jahre auch dieſe Vereinigung vornehmen zu können. Daß man zu jeder Zeit ablactiren kann, brauche ich wohl kaum zu erwähnen.

Dieſe Palmette mit kreisförmigen Aeſten erlaube ich mir nach dem Erfinder „Müller's Palmette“ zu nennen und empfehle ſie allen Gartenfreunden auf's Beſte. Das Fruchtholz wird durch Pinçement, Caſſement u. ſ. w., wie ſonſt üblich, erhalten; ein zwiſchen den einzelnen Reifen durchlaufender Drahtring oder ſchwacher Reif dient noch dazu, das längere Fruchtholz bequem anzuheften, namentlich bei Pfirſichen, während viele Apfel- und Birnſorten durch öfteres Pençiren ſehr gut dahin gebracht werden können, daß das Fruchtholz wie das Grün und die Blumen eines Kranzes überall den Reif und den daran gehefteten Aſt umgibt.

Um dieſes Spalier zu erziehen, verfährt man ganz ähnlich, wie bei der einfachen Palmette und zwar mit folgender ſehr erfolgreicher Modification, die beſonders dazu dient, die drei Augen, aus denen je zwei Augen und der Mitteltrieb (flèche) entſtehen ſollen, möglichſt nahe bei einander zu erhalten.

Man pençirt nemlich etwa einen Zoll unter dem Punkte, wo die Arme ausgehen ſollen, die junge, noch ganz krautige Spitze des Leitzweigs. Die Stengelglieder (merithalles) ſind dann noch ganz kurz, und die Augen ſtehen dicht beiſammen; der ganze Zweig ſtreckt ſich aber noch ſo, daß bei ausgebildetem Wachsthum der Theilungspunkt einen Zoll höher ſteht als früher, und ſo erhält man aus den ſich aus den oberen Augen, die nun dicht geſtellt bleiben, entwickelten drei oberſten Triebe die erforderlichen drei Zweige.

Digitized by Google

Nicht immer treiben aber drei Augen aus, sogar oft nur eines; in diesem Fall wird der entstehende junge Trieb alsbald nochmals pençirt, und nun erhält man aus den an seiner Basis befindlichen, sehr dichtstehenden Augen um so sicherer die gewünschten, auf gleicher Höhe stehenden Triebe.

Auf solche Art erzieht man gewöhnlich in einem Jahre 2 Paare Aeste (Glieder, membres), da der Leitzweig schon Ende Mai so weit herangetrieben ist, daß er pençirt werden kann, und ein zweites Pençiren im Juni einen Fuß höher geschieht.

Hat man nicht hiezu vorgebildete Bäumchen, wie sie gegenwärtig in der Baumschule von Gay und Reinbold in Bollwiller erzogen werden, so geschieht der erste Schnitt über drei gutgestellten, kräftigen Augen, ganz wie bei der einfachen Palmette sonst. Auch ist das Anheften und die sonstigen Mittel, das Gleichgewicht dieser Zweige zu halten, dem bekannten Verfahren ganz gleich. (Vrgl. Hardy-Jäger S. 84.)

Ein zweites gar hübsches Spalier für einen schmalen Raum ist in Fig. 2 dargestellt. Mag dasselbe vorläufig das Schlangenspalier genannt werden. Drei gleich große Reife von 2—2½ Fuß Durchmesser werden über einander an die Latten des Spaliers befestigt. Ein auf 2 kräftigen, möglichst gegenüberstehenden Augen geschnittener Pfirsich- oder Birnbaum wird nun den Reifen entsprechend angeheftet, und sowie sich die beiden Zweige überkreuzen, wird einer an den andern ablactirt und zuletzt die beiden Spitzen am höchsten Punkt dieses Spaliers ebenfalls vereinigt. Diese Reife erhalten je einen Drahtring einen halben Fuß entfernt, sowohl innerhalb als außerhalb, als Bekleidung, um die jungen Fruchtruthen daran anheften zu können.

Eine an meinem Wohnhaus befindliche größere Palmette (ein Birnbaum) habe ich nun mit Zugrundlage jener im Pomologischen Garten zu Straßburg gesehenen Formen so umgeändert, wie es Fig. 3 zeigt. Diese Form ist zwar jetzt noch nicht ganz vollendet, aber ich hoffe, in 2—3 Jahren sie vollständig zu haben. Die Zeichnung gab ich nur hier, um anzudeuten, auf wie vielerlei neue, sehr schöne und doch sehr einfache und leichte Methoden diese Reifspaliere eingerichtet werden können. Bei ab wird auch hier überall ablactirt.

Außer diesen Spalieren waren nun noch eine Anzahl Pfirsiche als Cordon oblique — Schräge Guirlande — sowohl in der einfachen als doppelten Form gezogen, sowie auch senkrechte Guirlanden (Cordon vertical Fig. 8) angebracht.

Auch ich hatte mehrere Pfirsiche als senkrechte Guirlanden gezogen, allein — es sind Sämlinge aus Nordamerika — sie trieben, trotz dem Pençiren, gar zu stark in's Holz. Sofort half ich mir nun durch die Fig. 4 abgebildete neue Form, welche ein pomologischer Freund, dem ich sie zeigte, als „Lucas' Palmette" bezeichnet wissen will.

Ich zog die kräftigen Seitentriebe fast horizontal nach der nächsten, einen Fuß entfernten Latte hin und band sie da senkrecht in die Höhe; da wo sie den nächstdarüber, einen Fuß höher befindlichen, folgenden Zweig erreichten, wurden sie sofort an diesen ablactirt und die Spitzen etwas pençirt, um das Anwachsen zu befördern

Digitized by Google

und später wird diese Spitze ganz weggeschnitten. Ueberall, wo bei dieser Fig. 4 „ab“ steht, hat eine Vereinigung von Zweigen stattgefunden.

Für einen stärkeren Baum werde ich die folgende, Fig. 5 dargestellte, und nach dem Vorhergegangenen leicht aus der Zeichnung zu erklärende, ebenfalls neue und sehr gefällige Form anwenden.

Die aus Hardy-Zäger bekannte Flügelpyramide sah ich ebenfalls hier und Herr Müller lobt diese Form als eine sehr zweckmäßige. Die fünf senkrecht über einander gestellten Reihen von Aesten, die dieser Form ein sehr eigenthümliches Ansehen geben, waren jeder an einen dünnen Stab geheftet und dadurch in der gewünschten Richtung gehalten, welche wieder an fünf Drähten von der Spitze des Baumes in Pyramidenform bis zum Boden reichten und da befestigt waren. Sonst möchte es wohl sehr schwierig sein, diese immerhin etwas umständliche Form zu erhalten. Das Drahtgestell war demnach wie bei Fig. 6, nur die Spirallinie muß weggedacht werden.

Ich kann diesen Garten jetzt im Geiste nicht verlassen, ohne meinem verehrten Freund Herrn M. Müller nochmals für so reiche Belehrungen herzlich dankend die Hand zu drücken und bemerke nur noch, daß derselbe wöchentlich, je an einem Nachmittage, während des ganzen Sommers öffentliche Vorträge über Baumschnitt nebst praktischen Demonstrationen im Garten selbst hält, welche sehr zahlreich besucht werden, und sicher recht vielseitigen Nutzen stiften.

Die Ausstellung des Gartenbauvereins in der „bedeckten Halle“ wurde Sonntag früh eröffnet. Das Ganze war in landschaftlichem Styl arrangirt. Der Präsident der Gesellschft, Herr Silbermann, hatte den Plan dazu entworfen. Breite Wege zogen sich zwischen frischen Rasenflächen hin, auf denen sich die Collectionen der einzelnen Einsender, sowie einzelne Exemplare in malerischer Anordnung erhoben. Im Hintergrunde hatte Herr Müller sehr schöne und zum Theil auch sehr seltene Palmen- und Blattpflanzen und einige werthvollere Coniferen zur Decoration aufgestellt, zwischen denen eine Fontaine sprudelte und in ein mit schönen blühenden Nymphäen geschmücktes Bassin fiel.

Auf der entgegengesetzten Seite waren auf einigen Tischen die zur Ausstellung gebrachten Gemüse aufgestellt.

Wollen wir diese, als nahe am Eingang befindlich, zuerst betrachten, so sahen wir hier Spargeln von wahrhaft riesenmäßiger Größe, sehr schöne Melonen, frühe Kartoffeln, schöne Artischoken, Gurken, Endivien, Yorkerkraut, Carotten, welche sämmtlich in sehr vollkommenen, ja wahren Prachtexemplaren da, wenn auch nicht in großer Zahl, aufgestellt waren.

Würde ich nun die Pracht der ausgestellten Pelargonien, welche von Herrn Weick, Rendatler, Lemoine, Chaurré u. A. in ausgezeichnet schönen Sammlungen, welche eine Menge Varietäten enthielten, ausgestellt waren, mehr als oberflächlich erwähnen, so müßte ich mehr Zeit und Raum haben, als es der Fall ist. Auch der schönen Rosen-, Verbenen- und Nelkensammlungen kann ich nur kurz gedenken;

Digitized by Google

Petunien waren eine Menge neue Varietäten da, dabei viele gefüllte; doch eine „Elisa Schäffer" mag wohl eine der reizendsten Sorten sein, die man bis jetzt erzielte; Rendatler von Nancy hatte sie erzogen und aufgestellt. Zwei Prachtpflanzen: die Begonia Rex — sie sollte 150 Fr. kosten — und eine blühende, in der That höchst interessante Agave mexicana nahmen die Aufmerksamkeit aller Besucher in Anspruch. Auch zierliche Blumengestelle, Blechblumen u. drgl. fehlten nicht, aber Werkzeuge, für die doch auch ein Preis bestimmt war, waren leider nicht da.

Abends war ein sehr solennes Bankett, zu welchem besonders die Preisrichter, aber auch andere fremde Gärtner und so auch ich, freundlich vom Präsidium des Gartenbauvereins eingeladen wurden.

Für Freunde des feineren Obstbaus, die Straßburg besuchen, soll der Garten des Herrn Humann (Gärtner Robine) zu Kolbsheim, einige Stunden von Straßburg, von großem Interesse sein. Herr Robine erhielt auch den für die besten Obstbaumculturen ausgesetzten Preis (eine goldene Medaille von 50 Fr. Werth); mir gestatteten es leider Zeit und Umstände nicht, diesen Garten zu besuchen, da ich, einer freundlichen Einladung des Herrn Reinbold (Associé von Gay und Reinbold) aus Bollwiller zufolge, dorthin schon am Montag früh abreiste.

Mit großem Interesse folgte ich Samstag Abends noch Herrn Lejealle, Obergärtner der Orangerie und der städtischen sehr ausgedehnten Anlagen, diese beiden zu besichtigen. Letztere sind in dem großartigen Styl le Notre's angelegt und bieten den Bewohnern Straßburgs die herrlichsten Spazierwege. Die Orangerie, eine der schönsten und gesundesten, die ich je gesehen, befindet sich etwa eine halbe Stunde von der Stadt entfernt, in einer in englischem Styl gehaltenen schönen Anlage und ist von einem üppigen Blumengarten umgeben. Herr Lejealle ist ein ausgezeichneter Cultivateur und ebenso bewandert in der Kunst, vorzügliche Blumen, wie schöne Gemüse zu ziehen und Gärten geschmackvoll zu decoriren. Seine Gruppirungen waren excellent, und mögen durchreisende Gartenfreunde nicht versäumen, seine Gärtnerei zu besuchen.

In Gesellschaft mehrerer Gärtner und Gartenfreunde, namentlich des Herrn Hämmerlin, botanischer Gärtner in Basel, des Herrn Dietzi, Secretär der Berner Gartenbaugesellschaft, des Herrn Burgart, Schweizer, Rufer, sämmtlich wackere Kunstgenossen, und unseres Freundes Reinbold ging es nun nach Bollwiller.

Es ist bekannt genug, daß sich das früher als ein Geschäft weltberühmte Baumann'sche Etablissement leider in zwei gespalten hat. Beide Theile sind übrigens immer noch sehr großartige Anstalten und befinden sich in blühendem Zustande. Der Theil, dem der würdige Nestor der Obstcultur, Herr Joseph Baumann, ein vortrefflicher Obstkenner, vorstand, ist jetzt in die Hände seines Schwiegersohns, des Herrn Gay und des genannten Herrn Reinbold übergegangen, welche sich in die Leitung des ganzen, sehr bedeutenden Geschäfts getheilt haben. Herr Napoleon Baumann steht an der Spitze des nebenliegenden andern Etablissements. Beide Gärtnereien grenzen mehrfach an einander, ihre Baumschulen sind zum Theil nur durch einen

Digitized by Google

schmalen Grasweg getrennt und wenn wir die Cataloge vergleichen, so finden wir auch hier eine große Aehnlichkeit zwischen beiden Gärtnereien.

Die Besichtigung der Gärtnerei der Herren Gay und Reinbold wurde auf Abends verschoben.

Es galt zuerst einen Besuch in dem 1½ Stunden von Bollwiller entfernten Gebwiller, um dort die ausgezeichneten Gärten der Herren Fabrikanten Schlumberger, Vater und Sohn, anzusehen. Unsere Reisegefährten waren schon vorher dorthin abgereist; Reinbold und ich folgten bald nach.

Ein eigenthümlicher Anblick ist es für einen deutschen Gärtner, hier in fast allen Gärten, selbst von Landleuten, wohlgezogene und wohlerhaltene Pyramiden zu finden, während solche in ähnlicher Vollkommenheit selbst in den Gärten in und bei großen Städten in Deutschland nur selten zu finden sind.

Die deutschen Pyramiden leiden fast alle an einem Ueberfluß an Holz, an einer zu großen Vertheilung der Aeste, während die Aeste einer geregelten französischen Pyramide von ihrem Ausgangspunkt am Stamm bis zur Spitze ohne weitere Vertheilung und bloß ringsum reichlich mit Fruchtholz bekleidet, fortlaufen. Hier kann natürlich Luft und Sonne weit besser in das Innere des Baumes und auf einen reichen Fruchtansatz einwirken.

Aber die französischen Züchter geben sich auch weit mehr Mühe bei der Bildung ihrer Formbäume. Da sieht man z. B. bei vielen jungen Pyramiden jeden Zweig an ein Stäbchen angeheftet, welches den ersteren genau in der erwünschten Lage und Stellung erhält und in einer ganz geradlinigen Richtung zu wachsen zwingt. Außerdem halten Sperrhölzer diese einzelnen Zweige in der angemessenen Distanz vom Stamm und von einander.

Ist aber hier die Mühe größer, so ist auch das Resultat ein sehr lohnendes, und wenn auch unsere Gärtner, deren Hände gewöhnlich allzu sehr und allzu vielfach in Anspruch genommen sind, um sich einer solchen Cultur mit aller Sorgfalt zu widmen, nicht sofort jene zeitraubenden Culturen nachahmen werden, so gibt es doch so viele Gartenfreunde, die Zeit und Geschick haben, und denen möchte ich vorzüglich diese französischen Baumculturen auf's Wärmste empfehlen; sie mögen sich Hardy-Jäger's Baumschnitt (Leipzig bei Spamer 1855, 1 Rthlr.) zur Hand nehmen und bei aufmerksamem Studium wird es nicht fehlen, daß sie schöne, geregelte und reich mit Früchten behängte Pyramiden und Spalierbäume erhalten.

Der Garten des jüngern Herrn Schlumberger, in welchem früher Herr Reinbold Obergärtner war (der gegenwärtige Gärtner, noch ein jüngerer Mann, heißt Herr Henri), ist ein wahrer Schatz für den Baumzüchter und ich bekenne es gern, daß ich mir hier wie ein Gärtnerlehrling vorkam, der nach Allem fragen muß, um sich doch ordentlich zu belehren. Der Besuch dieses großen, schönen Gartens hätte mich allein für diese Reise reichlich belohnt.

Derselbe enthält bestimmt gegen 1000 Formenbäume von der verschiedensten Art. Ein Hauptweg von etwa 180′ Länge durchschneidet einen Theil dieses theils symmetrisch, theils landschaftlich angelegten Gartens. Längs desselben ziehen sich

Digitized by Google

zwei breite Rabatten hin, welche vorn mit horizontalen Guirlanden von Aepfeln auf Johannis bepflanzt sind. An der hintern Seite dieser Rabatte sind neun fortlaufende Spaliere (contre-espaliers), und zwar einfache und Doppelpalmetten und die schöne Palmette Luizet mit einander abwechselnd. Alle die einzelnen Spalierbäume, die je 12′ entfernt stehen, waren da, wo sich zwei benachbarte Bäume mit ihren Zweigen berühren, überall an einander ablactirt und es bildeten so diese vielen Spaliere doch nur **ein** Ganzes, was einen in der That sehr schönen Anblick darbot.

Die Figur 9 gibt ein ungefähres Bild einer solchen Pflanzung, nur mit dem Unterschied, daß hier auf der Zeichnung ein Wechsel von Palmetten mit horizontalen und solchen mit schrähen Aesten angegeben ist, wie ich es ebenfalls dort sah. Die Palmetten mit horizontalen Aesten sind selbstverständlich nur zur Hälfte hier abgezeichnet; wo ab steht, wird immer ein Zweig an den andern ablactirt (greffe par approche). Die Luizet-Palmette, welche Hardy-Jäger noch nicht aufführt, die aber sonst alle neueren Schriftsteller sehr empfehlen, läßt sich aus Fig. 5 leicht erklären. So wie da die Zweige erst horizontal und dann rechtwinklig aufwärts gebogen sind, so ist es auch bei der Palmette Luizet, die bloß eine einfache Palmette mit zuerst horizontalen und dann rechtwinklich aufwärts gebogenen Aesten ist; ihre Erziehung ist leicht und sie gewährt ein überaus freundliches Bild.

An den Enden der Rabatten waren Drahtpyramiden; d. h. Gestelle von Draht, wie Fig. 6 es zeigt, an denen in Guirlandenform um den sich spiralig windenden Draht Birnenbäume gezogen waren. Der Cordon spirale, wie er gewöhnlich gezogen wird, besteht aus 5 in einen Kreis von 1¼′ Durchmesser gestellten Pfählen oder senkrechten Drähten, die eine Säule darstellen, um die dann spiralig die 2 oder 3 angepflanzten Bäume gezogen werden. Alle die in Menge hervortreibenden seitlichen Triebe werden durch Penciren zu Fruchtholz umgebildet. (Vergl. Pomol. Monatsschr. 1856.)

Außerordentliche Massen von Birnpyramiden und Apfelkesselbäumen waren im Garten an mehreren Orten, gewöhnlich in breiten und sehr langen Gruppen aufgestellt. Die Apfelkesselbäume (en vase) gefielen mir weniger, doch war eine hübsche neue Form da, die ich erwähnen muß, nämlich mit gebogenen Zweigen. Höchst interessant waren aber die neuen Pyramidenformen, welche ich hier sah und die großentheils Herrn Reinbold's Erfindungsgabe ihre Entstehung verdanken. Es wird mir schwer werden, ein Bild derselben zu geben. Das wesentliche ist, daß, wie Fig. 7 es zeigt, die zur Pyramidenbildung bestimmten Aeste erst schräh, später horizontal gezogen werden, und dann an Drähten in die Höhe geheftet, um in kürzern oder längern Absätzen mit dem Stamm durch Ablactiren wieder vereinigt zu werden. Ich sah solche Drahtpyramiden in sehr vielfacher Form; Fig. 7 stellt eine solche dar mit 6 Hauptzweigen und einem Stammtrieb (flèche) — wegen Raumersparniß wurde diese nicht vollständig aufgezeichnet, es läßt sich aber das Fehlende gut dazu denken. Aber sehr oft schließen die Bögen tiefer und sind schon

Digitized by Google

bei 3′ Höhe wieder mit dem Stamm verbunden und zwischen den ersteren, unteren, beginnen andere kleinere, der Pyramidenform entsprechend, was gar freundlich aussieht. Ich habe hier in dieser Weise, doch mit einigen Modificationen, jüngst eine schöne Birnpyramide in eine Flügelpyramide mit verbundenen Aesten umgewandelt, was sehr gut ging und welche allgemeinen Beifall findet. Ich schlug in einen Kreis 1¾′ vom Stamm entfernt 5 kurze Pflöcke schräg in den Boden; an den Stamm wurde ein 12′ langer Pfahl gebracht und nun 5 starke, 10′ lange Eisendrähte, wie Fig. 7 es angibt, an Pfahl und Pflöcke durch Annageln befestigt. Hierauf bog ich die Aeste so, daß sie sich bis auf einen Theil derselben, der weggenommen wurde, an die 5 Drähte anheften ließen. Am Draht selbst zog ich nun die Zweige schräg in Pyramidenform aufwärts und ablactirte Zweig an Zweig, so wie sie sich berührten, so daß diese Pyramide nun aus einem senkrechten Stamm und 5 schrägen Hauptästen besteht, welche durch die sonst die Pyramide bildenden Seitenäste sehr vielfach mit einander vereinigt sind. Hier hängen die Früchte freier und können weit besser ausreifen.

Gar sehr schön waren auch Johannisbeersträucher, die als Horizontalguirlanden an Drähten gezogen waren und überaus voll von Früchten hingen. Die an der ausgedehnten Gartenmauer angepflanzten Pyramiden (meist Pfirsiche) sind zum großen Theil in der schrägen Guirlandenform (cordon oblique double) mit doppelten Aesten sehr schön gezogen (sie standen 3′ weit gepflanzt); außerdem kamen auch andere bekannte Formen vor, namentlich sah ich eine Pfirsich-Palmette, die erst 4 Jahre alt war und schon einen Umfang von 24′ erreicht hatte und sehr gut trug.

Beinahe alle diese Spaliere und Pyramiden waren mit kurzem Dünger umlegt, um den Boden kühl und feucht zu erhalten, was gerade nicht sehr gut aussieht, aber äußerst zweckmäßig ist. Bei einer gegen Süden gelegenen Pfirsichwand war um jeden der 3′ von einander gesetzten Pfirsichbäume um jedes Bäumchen eine 4″ hohe kleine Bretterhülle (4eckig) und die ganze davor befindliche Rabatte war 3—4″ hoch dicht mit Mist belegt; jene Brettereinfassung hielt denselben ½′ vom Stamm entfernt.

Sehr praktisch war eine ganz neue und in Frankreich patentirte Einrichtung zum Beschatten ganzer Spalierwände, was in einem Moment geschehen war und welcher Schatten ebenso schnell weggenommen werden konnte. An Nietnägeln befestigte leichte eiserne Stäbe von 2½ Fuß Länge waren an den Spalierlatten so angebracht, daß sie leicht auf und ab zu bewegen sind. Am obern Theil der Treillage, unter dem Mauervorsprung, war der zum Beschatten bestimmte Stoff — ganz grob gewobenes Packtuch, wie es zum Verpacken der Pflanzen in Körben dient, von der leichtesten Qualität — befestigt und zugleich dasselbe an einen vorn an den Stangen hinlaufenden starken Eisendraht angeheftet. Unter dem Packtuch am obern Theil der Mauer war bei jedem Eisenstab ein Ring oder eine Rolle angebracht. Nun liefen mittelstarke Schnüre von dem erwähnten Eisendraht,

Digitized by Google

resp. dem vorderen Ende der Eisenstäbe unter dem Packtuch durch die Ringe und diese Schnüre waren so mit einander verbunden, daß wenn an dem Ende des ganzen langen Spaliers die Schnur losgelassen wurde, die ganze Schattendecke mit Einemmal herabsank und dann so weit hervorging, daß der Schatten gerade noch den untersten Theil der Stämme traf, während ebenfalls ein Zug aufwärts genügte, um den Schatten sofort wegzunehmen und den ganzen Schattenapparat unter das Vordach der Mauer zu bringen, wo er vor Nässe geschützt war.

Ich übergehe die mannigfaltigen Blumenzierden, die herrlichen Glashäuser, die üppigen Gruppen seltener Bäume; ich selbst sah Alles dieß nur halb, so vielfach waren die pomologischen Eindrücke, die ich hier erhielt. — Gewiß fühlen sich auch viele Freunde der Obstcultur, die diese Blätter lesen, mit mir dem verdienten Erzieher dieser schönen Baumformen, dem wackern Reinbold zu warmem Danke verpflichtet. Der jetzige Gärtner, Herr Henri, den Herr Reinbold vorher genügend instruirte, erhält diese reiche Gärtnerei mit recht vielem Fleiß und Geschick.

Nach eingenommenem fröhlichem Mittagsbrod — es ist immer heiter, wenn die Tischgesellschaft aus Genossen der edlen Gartenkunst besteht — wanderten wir in den Garten des älteren Herrn Schlumberger, welchen unser Reisegefährte, Herr J. Burgart, als Obergärtner leitet. So viel Sehenswerthes da zu finden war, so muß ich mich doch hier kurz fassen und überlasse es einem blumistischen Journal, diese ausgezeichneten Culturen würdig hervorzuheben. Ein Beweis, wie günstig übrigens das dortige Clima ist, mögen die herrlichen Libanon-Cedern abgeben, die sich hier in Menge und von wunderbarer Stärke und Schönheit finden. Eine solche, 1807 gepflanzt, hatte einen Stamm von 1½ Fuß Durchmesser.

Möge kein Gartenfreund, der in die dortige Gegend kommt, es versäumen, sich den Eintritt in diese beiden ausgezeichneten Gärtnereien in Gebwiller zu erbitten, er wird sich, so wie meine Reisegenossen und ich, reichlich belohnt fühlen.

Nachmittags zu guter Zeit langten wir zusammen wieder in Bollwiller an. Wir lassen die Glashäuser mit ihren Schätzen von Camellien, Azaleen, Pelargonien, Tropenpflanzen, so Interessantes sie sonst auch bieten, doch für jetzt unbeachtet, und wenden uns den Baumschulen zu.

Zunächst muß ich erwähnen, daß die Herren Gay und Reinbold voriges Jahr ihr Birnsortiment, namentlich die neueren Sorten, in einer zusammenhängenden Pflanzung in der Nähe der Glashäuser neu zusammengestellt haben. Die Bäume stehen etwa vier Fuß von einander und werden alle en fuseau oder en colonne, d. h. in Spindel- oder Säulenform gezogen. Solche Pyramiden erhalten nur einen Breitedurchmesser von 1—1¼ Fuß, beschatten daher wenig und nehmen wenig Raum ein, eignen sich deßhalb in Gärten sehr gut, besonders da sie sehr reichlich tragen. Diese Pyramide heißt auch nach ihrem Erfinder die Chopin'sche Pyramide.

In seiner neuesten Schrift „de la Conduite des arbres fruitiers, 1857" sagt Dubreuil über den Werth und die Bildung dieser Säulen-Pyramide „en colonne", wie er sie nennt, auszüglich ungefähr Folgendes: Es haben diese Bäume einen

Digitized by Google

einfachen, bis zu 18 Fuß Höhe und noch mehr sich erhebenden Stamm, welcher ganz regelmäßig von seiner Basis bis zur Spitze mit kurzen, gedrungenen Zweigen bekleidet ist. Eine solche Pyramide gewährt den Anblick einer grünen Säule von einem Fuß Durchmesser. — Diese Form ist zwar nicht besonders schön, sie bietet aber manche Vortheile; wie schon erwähnt, werfen diese Bäume nur wenig Schatten, und nehmen nur wenig Raum in Anspruch, sie gestatten daher andere Culturen ganz in ihrer Nähe, und man kann auch auf diese Art in einem kleinen Garten doch eine verhältnißmäßig sehr große Zahl von Obstbäumen anpflanzen. Auch sind diese Bäume sehr fruchtbar und ihre Früchte sehr schön. —

Es läßt sich aber diese Form vorzüglich nur bei Birnen, auf Quitten (oder sehr schwachtreibende Wildlinge) veredelt, und in einem warmen, leichten und nur mittelmäßig fruchtbaren Boden anwenden, da sonst die Seitentriebe zu kräftig werden.

Die Bildung dieser Säulenpyramiden ist übrigens sehr einfach. Man schneidet den Leitzweig des jungen Baumes bei dem ersten Schnitt länger als sonst bei Pyramiden üblich, denn man will nur schwache Seitenzweige erhalten.

Während des Sommers läßt man alle diese seitlichen Triebe sich frei entwickeln und sorgt nur, daß der Leitzweig die Oberhand behalte. Bei dem zweiten Schnitt wird der Leitzweig wieder ziemlich lang (6—8 Augen) geschnitten; die stärkeren Nebenzweige werden auf ganz kurze Zapfen, dicht über der wulstigen Erhöhung an ihrer Basis, geschnitten, während die schwächeren Seitentriebe gewöhnlich nur auf ein Auge geschnitten werden; Ringelwüchse bleiben unbeschnitten. Während des Sommers überläßt man den jungen Baum wieder sich selbst, und unterstützt nur wie früher den Leitzweig. Treiben die unteren Augen am Stamm und die an den Seitenzweigen nicht genügend hervor, so müssen die oberen Seitentriebe, die immer im Wuchs den andern voraneilen, an ihren Spitzen leicht pençirt (abgezwickt) werden.

Beim dritten Schnitt werden die Seitenzweige sowie der Leitzweig genau wie im Vorjahr behandelt, der letztere so geschnitten, daß man hoffen kann, alle seine Augen entwickeln sich in kleinere oder stärkere Triebe, die Seitenzweige werden nach ihrer Stärke, und zwar je stärker um so kürzer geschnitten. Nicht gehörig austreibende Augen werden durch schräg darüber geführte Einschnitte (in's Holz des Stammes) zum Hervortreiben genöthigt, stärkere durch Schnitte unterhalb ihrer Basis geschwächt.

Alle Holztriebe werden jährlich dicht über ihrem Wulstring geschnitten; dieß ist Hauptregel.

Man erhält nun dadurch sehr gedrungene, dicht mit Fruchtholz und Fruchtknospen besetzte Seitenzweige, und somit ist es möglich, den ganzen Durchmesser solcher Säulenpyramiden auf einen Fuß Breite zu beschränken.

Nach einer Reihe von Jahren ist eine Verjüngung nöthig; man schneidet dann die sämmtlichen knorrigen Seitenzweige auf die Hälfte ihrer Länge, also bis auf circa ¼ Fuß mit der Säge zurück, wonach sich wieder ein erneuerter kräfti-

Digitized by Google

gerer Trieb zeigt. Das Characteristische dieser Methode ist, wie auch Dubreuil sagt, daß die Behandlung im Sommer, als Pinçement und Ebourgeonnement gar nicht oder nur ersteres als Ausnahme in Anwendung kommt, bei sehr schwachem Trieb der unteren Knospen. Bei stärkerem und regelmäßigem Penciren und Ausbrechen von Zweigen würde der Saft, der hier auf nur wenig und kurzes Holz beschränkt ist, bewirken, daß sich die Fruchtzweige wieder zu Holzzweigen verwandeln würden.

Die Fig. 8 gibt auch ein ungefähres Bild dieser Pyramide, jedoch müßten die Zweige, die hier nur als auf zwei Seiten stehend angegeben sind, als ringsum gestellt gedacht werden, auch muß man sich die Seitenzweige als sehr knorrig gewachsen denken, was eine natürliche Folge des oft wiederholten sehr kurzen Schnittes ist.

Die Baumschulen dieses Etablissements sind höchst interessant und enthalten einen großen Reichthum an jungen, kräftigen und schön gezogenen Obstbäumen in allen Formen und besonders auch an Zierbäumen und Sträuchern.

Die Baumschulen liegen an mehreren Stellen und sollen im Ganzen 17 Hectaren umfassen. Dieselben sind in größere und kleinere Abtheilungen getheilt. Eine derselben enthält mindestens 5—6000 Pflanzen. In den Linien stehen 45 Stück. Die Entfernung ist in denselben $^3/_4$, 1, $1^1/_2$ Fuß, und die Linien selbst sind 2, $2^1/_2$ und $2^3/_4$ Fuß weit auseinander, die geringen Dimensionen für kleine Sträucher und Zwergbäume, die größeren für Hochstämme, und für starkwachsende Wildbaumarten die größten Dimensionen. Von den Gehölzarten fand ich viele neue in reicher Vermehrung; als ganz besonders ausgezeichnet durch Wuchs oder Belaubung notirte ich mir besonders einen sehr schönen Ahorn, Acer atropurpureum, dessen schöne, große Blätter unterseits mit einem röthlichen Sammt bekleidet sind, Fraxinus aurea pendula, Hängesche mit goldgelben Zweigen, Acer Negundo fol. argenteis, Negundoahorn mit weißgescheckten Blättern, Ulmus montana superba, eine höchst interessante Ulmenart, Quercus laciniata, Corylus laciniata (sehr schön), Inglans pendula, Trauerwallnuß, Inglans heterophylla laciniata, Quercus laurifolia, Lorbeereiche, Ulmus antarctica, Cytisus alpinus Alchingeri, Fagus sylvatica quercifolia, Syringa Emodi, eine neue Fliederart, Salix Napoleonis (nicht die als solche gewöhnlich vorkommende Salix annullata), eine sehr zierliche Art Trauerweide, sehr viel auf S. Caprea in die Krone veredelt. Als ein ganz besonders schöner Ziersrauch wurde mir Prunus Cerasus sinensis f. pl., Gefüllte rothblühende Weichsel, genannt.

Ein besonders großer Reichthum war an Land-Rosen da, deren Flor in der That ganz ausgezeichnet war. Das Sortiment der Herren Gay und Reinbold möchte wohl eines der vollständigsten und reichsten sein, die jetzt zu finden sind. Ersterer ist ein ganz besonderer Freund dieser Pflanzen. Leider gestattete mir die Zeit nicht, diese Collection näher zu mustern.

Die Hauptveredlungsart in den Bollwiller Baumschulen ist das Oculiren. Die Augen werden, soviel möglich, ohne Holz eingesetzt und das Schildchen ziem-

Digitized by Google

lich kurz geschnitten. Einer der Contremaître (Obergehilfen), deren je einer für jede Baumschule angestellt ist, war gerade beim Rosenoculiren beschäftigt, und ich mußte über die Fertigkeit und Sicherheit, mit der er oculirte, nur staunen. Es war auch eine Freude, diese schönen, gleichmäßigen jungen Obstbäumchen, die voriges Jahr oculirt worden waren, dort zu sehen, wo unter Tausenden kaum einige ausgeblieben waren. Es ist eine bekannte Sache, daß die Oculation in Baumschulen, die einen *guten, tiefgründigen Boden* und eine milde Lage haben, durchaus die beste Veredlungsart ist; dieß bestätigt sich hier vollkommen.

Gerade auf die Zubereitung des Bodens wendet Herr *Gay* eine große Sorgfalt; es wird, wie er mir sagte, fortwährend gehackt, jedes Stück, namentlich für Kernobst und Pflaumen, wird, sowie es nöthig, mit wohlverrottetem Dung leicht gedüngt und der Dünger nur in die obere Erdschichte gebracht, wo er düngend und lockernd zugleich wirken muß, da der Boden theilweise ziemlich schwer ist und unserem hiesigen Schlaisboden nahe kommt. Die Bewurzelung der jungen Bäume ist aber auch demzufolge überaus reich.

Die Baumschule dieses Etablissements zu *Hartmannsweiler* (eine halbe Stunde von Bollwiller) ist wohl die später angelegte, denn dort zeigt sich ein weit frischerer, schönerer Trieb, als in den zwei Baumschulen, die zunächst bei Bollwiller liegen; eine vierte erlaubte mir die Zeit nicht einzusehen. Man muß übrigens nur staunen über die immensen Vorräthe von Obstbäumen und Gehölzen aller Art, die sich dort vorfinden.

Gegenwärtig werden nun die jungen Zwergbirnbäume auf Quitten schon in der Baumschule durch das Pinçement für die gebräuchlicheren Palmettenformen oder überhaupt für die symmetrischen Formen vorbereitet, bei denen 2—3 Aeste gerade gegenübergestellt sein müssen. Dadurch werden aber auch zugleich die jungen Stämmchen sehr verstärkt und erhalten ein durchaus buschiges Ansehen.

Die jungen Hochstämme, die fast sämmtlich *ohne Pfahl* gezogen werden, wachsen in dem kräftigen Boden so schön und treiben so viele Nebenzweige aus, daß ein Rückschnitt der Leitzweige, ohne den wir in Hohenheim kräftige Stämme gar nicht würden ziehen können, nur bei schwachwachsenden Sorten angewendet werden darf. —

Ich kann nicht umhin, dem ehrwürdigen Herrn Joseph Baumann, wie den Herren Gay und Reinhold für die freundliche Aufnahme und die vielfachen Belehrungen nochmals recht herzlich zu danken.

Die Zeit, welche ich auf diese Reise wenden konnte, war verronnen, und ich eilte nun ohne Unterbrechung wieder der Heimath zu. Gegen acht Uhr fuhr der Train von Bollwiller ab, Abends um 10 Uhr war ich in Stuttgart, und kam noch kurz vor Mitternacht wieder glücklich in Hohenheim an.

Es würde mich recht sehr freuen, wenn diese — freilich etwas oberflächliche — Schilderung Veranlassung gäbe, daß das von mir jüngst im Elsaß gesehene und erlernte Neue und Interessante auch in weitern Kreisen Nutzen und Vergnügen schaffen würde.

Hohenheim, Anf. Juli 1858. **Ed. Lucas.**

Digitized by Google

Erläuterung zu den Abbildungen.

Das Fruchtholz wurde nur so dargestellt, daß die Stellung desselben ersehen, und nicht sowohl auf die Form und Bildung der Fruchtzweige daraus geschlossen werden kann, indem im letzteren Fall hätte eine verschiedene Zeichnung für die einzelnen Obstbaumarten genommen werden müssen.

ab bezeichnet die Stellen, wo zwei Zweige mit einander durch Ablactiren (Greffe par approche) vereinigt werden.

Fig. 1. Müller's Palmette; hiefür ist 8 Fuß Höhe und dieselbe Breite erforderlich; eignet sich für alle Obstbaumarten, die an Spalieren gezogen werden. Die hier gewöhnlich leer bleibenden vier Ecken können durch nach Art der Fig. 5 gezogene (rechtwinkelige) Nebenzweige ausgefüllt werden.

Fig. 2. Schlangen-Spalier; Raum: 8 Fuß in der Höhe, 4 Fuß in der Breite; für schwächer wachsende Spalierbäume, besonders edle Birnen, so auch für Pfirsiche.

Fig. 3. Zusammengesetztes Reiffpalier; Raum: Breite 10 Fuß, Höhe 9 Fuß; für Aepfel mit feinem Holz, sowie für Winterbirnen. In dieser Weise lassen sich noch sehr vielfache Abänderungen treffen.

Fig. 4. Lucas' Palmette; Raum: 4 Fuß breit, 8 Fuß hoch; für Pfirsiche und schwachtreibende Birnsorten; gewährt den Vortheil großer Fruchtbarkeit auf einem sehr beschränkten Raum.

Fig. 5. Doppelte Luizet-Palmette; Raum: 6 Fuß Breite, 8—9 Fuß Höhe; für Pfirsiche und Birnen. Es ist die Grundform der Palmette Luizet mit nur zwei Aſtpaaren, welche, oben verbunden, diese doppelt darstellen.

Fig. 6. Spiral-Guirlande in Pyramidenform. Ein einfacher oder doppelter schwächerer Draht wird spiralig mit Windungen von circa 20—220 um 5 starke Drähte, die 6 Fuß hoch gezogen und oben an einen Pfahl befestigt werden, herumgewunden und an diesen Spiraldraht junge Birnbäume in der durch ersteren vorgezeichneten Linie erzogen. Raum: unten 3 Fuß breit, Höhe 6—12 Fuß.

Fig. 7. Reinbold's Flügelpyramide. Die Dimensionen sind fast ganz der vorigen gleich. Eine der schönsten Formen für Birnen. Man zieht in Abständen von 1½ Fuß Etagen von je drei Aesten, die auf derselben Höhe quirlförmig stehen müssen, was durch zweimaliges Abspitzen des Leitzweigs, etwas unterhalb der Stelle, wo die Aeste sich bilden sollen, bewirkt wird. Dieselben werden, mit einander abwechselnd, an die sechs Drähte geheftet, an diesen pyramidenförmig in die Höhe gezogen und sowie sie sich erreichen, an einander ablactirt. Man zieht auch unten zuerst sechs Aeste, um die untern Theile der sechs Drähte gleichmäßig bekleiden zu können. Statt sechs Drähten werden auch oft nur fünf oder vier Drähte angebracht, und dem entsprechend auch die Verzweigungen gebildet.

Fig. 8. Senkrechte Guirlande; Raum: in der Breite nach nur 2 Fuß. Man zieht nur einen Stammtrieb, an welchem sich das Fruchtholz sogleich bilden muß; für schwachwachsende Pfirsiche und Birnen sehr gut. Mit ringsum stehenden Zweigen gibt dieselbe Figur ein Bild der Säulenpyramide (pyramide en colonne).

Fig. 9. Ein fortlaufendes, freistehendes Spalier mit überall verbundenen Aesten. Der mittlere Baum ist eine einfache Palmette mit schrähen Aesten, die zwei äußeren (nur zur Hälfte abgebildet) sind Einfache Palmetten mit wagrechten Aesten. Die Bäume stehen hier 6 Fuß entfernt und das Spalier ist 6 Fuß hoch; besonders für Birnbäume geeignet.

Fig. 10. Horizontale Guirlande. Eine der zierlichsten Formen für Aepfel auf den Johannisstamm veredelt, wie sie zu Einfassungen der Gartenbeete und Rabatten angewendet wird. Je 3 Fuß wird ein solches Bäumchen gepflanzt und stets wieder an das nächste ablactirt.

Die aufgezeichneten quadratischen Linien schließen immer einen Quadrat-Fuß Raum ein und sind nur angegeben, um den Maßstab für die einzelnen Spalierarten leicht zu finden. Die Spalierlatten würden natürlich weit enger gestellt werden müssen. **E. L.**

Digitized by Google

Fig. 7.

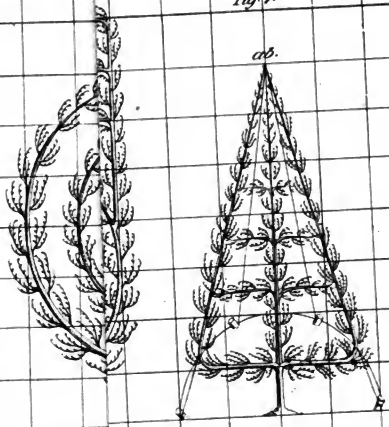
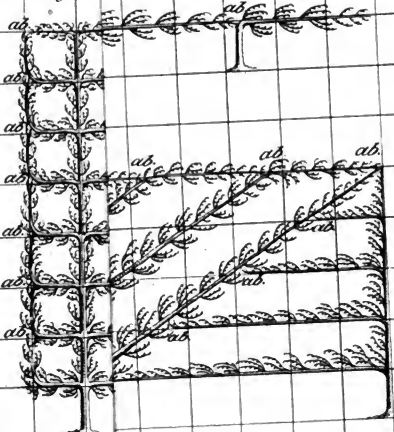


Fig. 4.



Digitized by Google

Digitized by Google

Ueber Zwergbäume und deren Grundstämme.

(Fortsetzung und Schluß.)

II. Zu den Birnen.

Für Birnzwerge hat man noch keinen strauchartigen Grundstamm gefunden, der im Allgemeinen für dieselben als ganz geeignet erschiene, und die bisher dafür gebrauchten Surrogate leiden bald an diesem, bald an jenem Mangel. Die gebräuchlichsten sind folgende:

1) Die Quitte (Pyrus Cydonia). Sie ist der von den ältesten Zeiten her am meisten benützte Grundstamm für Birnzwerge, obgleich sie eine so allgemeine Anwendung nicht zuläßt, wie der Paradiesstamm bei den Aepfeln. Die Quitte ist zwar an sich dauerhaft, doch erfriert sie bei einer anhaltenden Kälte, wenn der Boden 1—2 Fuß tief gefriert, und nicht mit Schnee bedeckt ist, gerne in ihren Wurzeln. Einen vorherrschend sandigen und zu lockeren Boden liebt sie ebenso wenig, als nassen und schweren, wo sie schlechte und steinige Früchte hervorbringt. Dagegen gedeiht sie gut in einem lehmigen, humusreichen, durchgearbeiteten und nahrhaften Gartenboden.

Der Birnquitte gibt man den Vorzug [1]) vor der Apfelquitte, weil jene eine lebhaftere Vegetation hat als diese, und nach ihrer Veredlung bessere Früchte liefern soll [2]). Uebrigens kommen viele Birnsorten, namentlich unter den neueren, auf der Quitte überhaupt nicht fort; sie wachsen nur kümmerlich, bringen unvollkommene Früchte, und sterben nach und nach ab [3]).

2) Die portugiesische Quitte (C. lusitanica) ist die größte unter ihren Schwestern und wird in neueren Zeiten als vorzüglich angemessen für Birnzwerge gerühmt. Doch fehlen darüber noch hinlängliche, vieljährige Proben und Erfahrungen, obgleich schon Diel [4]) sie als die „beste Gattung zum Veredeln" bezeichnet hat. Auch Jäger sagt [5]), daß sie die beste Sorte zu Unterlagen sei. So viel scheint indeß gewiß zu sein, daß manchmal starktreibende Sorten auf ihr nicht zu bändigen sind [6]). Sie verlangt eine warme und geschützte Lage.

3) Die Pyramiden-Quitte (C. pyramidalis) ist ein erst in neuerer Zeit bekannt gewordener Strauch, der sich durch Stecklinge leicht vermehren läßt. Sie ist klein, von pyramidalem Wuchse, holzreich und soll eine ausgezeichnete Unterlage für Birnzwerge sein [7]).

4) Der Weißdorn (Crataegus oxyacantha). Dieser oft die Größe eines ziemlichen Baumes erreichende Strauch gehört zur Zunft der Mispeln. Schon die älteren Pomologen haben Birnen auf ihn veredelt, und auch jetzt wieder da und dort angewendet. Weil er aber trotz seiner Größe doch langsam wächst, so gedeihen starktreibende Sorten schlecht auf ihm, indem sie den Grundstamm entweder

---

1) Liegel, Anweisung ꝛc. Diel, Obstorangerie, 1. Bd. S. 168. 2) Dittrich II. S. 399. 3) Liegel, Beschreibung ꝛc. 2. Heft, Vorr. 4) Obstorangerie. 1. Bd. S. 169. 5) Baumschule, S. 34. 6) Liegel, Anweisung ꝛc. 7) Haffner, II. Hauptcatalog. S. 75.

Digitized by Google

weit überwachsen und dann kümmern[1]), oder in ihrem Wuchse zu sehr zurückgehalten werden[2]). Für schwachtreibende Sorten dürfte er sich eben deßwegen noch weniger eignen, und es mag Hörlin Recht haben, welcher sagt, daß Surrogate wie der Weißdorn ꝛc. der Erwähnung nicht werth seien[3]).

5) Der Paradiesapfel. Diel kam durch Zufall darauf, Birnen auf Paradiesstamm zu veredeln, die ganz vortrefflich getrieben haben[4]). Auch Dittrich sagt[5]), man verwende in neuerer Zeit den Johannis- (soll heißen Paradies-) Stamm zur Unterlage von Birnen; Versuche, welche er damit angestellt, seien sehr günstig ausgefallen, und lassen keinen Zweifel übrig, daß der Paradiesstamm die Quitte vollkommen ersetze, um so eher, da sämmtliche Birnarten auf demselben fortwachsen. So günstig diese Urtheile lauten, so finden sich doch in den Schriften anderer Pomologen, soweit sie mir zugänglich sind, keine weiteren Anhaltspunkte, was wohl zu dem Schlusse berechtigen dürfte, daß die beiden angeführten Autoren mit ihrem Lob etwas zu vorschnell und freigebig gewesen seien. Wenn indessen ein Beispiel etwas beweist, so mag hier angeführt werden, daß ein in einem hiesigen Garten stehender, auf Paradiesstamm veredelter Birnzwerg elendiglich kümmert.

6) Der schwachtreibende Wildling. Da für den Birnzwerg noch kein Grundstamm gefunden ist, der einen so allgemeinen Gebrauch zuläßt, wie unter gewissen Voraussetzungen der Paradiesstamm bei den Aepfeln, so ist der Gebrauch des Birnwildlings älter und weiter verbreitet, als der des Apfelwildlings. Die Kerne der Grauen und Weißen Herbstbutterbirn[6]), der Grauen Dechantsbirn, der Winter-Ambrette, Hardenpont's Winterbutterbirn, Napoleon's Butterbirn, der Bergamotten, der Schmalzbirnen u. A. liefern solche schwachtreibende Wildlinge[7]).

So hätten wir also, wenn wir von den unter Nro. 4 und 5 angeführten Grundstämmen von vorneherein ganz absehen, noch viererlei mehr oder weniger verschiedene Unterlagen für unsere Birnzwerge. Was ihren Gebrauch betrifft, so können wieder dieselben Rücksichten, wie sie bei den Aepfeln angegeben worden sind, maßgebend sein, obwohl ein großer Theil der neueren Pomologen sich immer mehr und mehr für den ausschließlichen Gebrauch des Wildlings ausspricht. So wird z. B. in der Hohenheimer Baumschule die Quitte gar nicht mehr angewendet, und Alles auf schwache Wildlinge veredelt[8]). Wer es vorzieht, seinen Garten mit Zwergbäumen statt mit Hochstämmen zu besetzen, und wer von ihnen den möglichst größten Nutzen ziehen will, der wähle solche Zwerge, die auf Wildlinge veredelt sind. Nicht nur gedeihen auf ihm alle Sorten, sondern es werden solche Zwerge auch größer und ertragreicher, als die auf den übrigen Unterlagen. Zudem ist der

---

1) Liegel, Beschreibung. 2. Heft, Vorr. 2) Lallinger in den Frauendorfer Blättern. 1856. S. 85. 3) Monatsschrift I. S. 279. 4) Obstorangerie 1. Bd. S. 170. 5) II. S. 464. 6) Siebenfreund in der Monatsschrift f. Pomol. 1858. 3. Heft. 7) Liegel, Anweisung ꝛc. Derselbe, Beschreibung ꝛc. 2. Heft. Vorr. Christ, S. 236. Dittrich II. S. 400. 8) Verzeichnisse der aus der dortigen Baumschule abgebbaren Obstsorten. Lucas, Gemeindebaumschule, 2. Aufl. S. 94 und an vielen andern Orten.

Digitized by Google

Wildling auf Boden und Clima nicht gerade eigensinnig, und wo überhaupt Birnen fortkommen, da gedeiht auch der auf Wildling veredelte Birnzwerg. Er wird zwar etwas später fruchtbar, als der auf Quitte veredelte, bringt aber das Versäumte reichlich wieder ein. Auch kann durch künstliche Mittel ein früheres Fruchttragen befördert werden.

Dessenungeachtet dürfte die Quitte nicht ganz wegzuwerfen sein, besonders wenn man möglichst viele Bäume will und da, wo man den für sie geeigneten Gartenboden hat. In diesem gedeihen die auf sie veredelten Birnzwerge, wenn überhaupt die Sorte auf der Quitte fortkommt, sehr gut, tragen überaus reichlich und in kurzer Zeit vollkommene und fehlerfreie Früchte[1]). Darum findet sie immer noch ihre Vertheidiger und Freunde[2]), und wohl nicht mit Unrecht, da Fälle eintreten können, wo die Quitte entschieden den Vorzug hat. Wo z. B. scharfer, kiesiger Untergrund ist, da gedeiht der Birnwildling wegen seiner in die Tiefe gehenden Wurzeln nicht, wohl aber die Quitte, welche ihre Wurzeln nahe an der Oberfläche ausbreitet[3]). Auch für besonders starktreibende Sorten dürfte sie sich besser eignen, als der Wildling. Gedenken wir noch der Topforangerie, so erscheint uns die Quitte als unumgänglich nothwendig, da das Wurzelvermögen der Wildlinge sich nicht wohl wird in den engen Raum der Töpfe bannen lassen, selbst bei öfterem Beschneiden der Wurzeln. Daß man dann bei solchen Birnsorten, die, unmittelbar auf Quitte veredelt, nicht gedeihen, das Ueberpfropfen anwendet, ist ebenso bekannt, als daß man bei im Freien stehenden Bäumchen die Wurzeln gegen das Erfrieren schützt, wenn man die Bäumchen vor Eintritt des Winters etwas anhäufelt[4]).

Bleibt somit der Quitte ihr Recht gewahrt, so wäre nur noch nachzuweisen, welcher von den oben angeführten drei Arten im einzelnen Falle der Vorzug zu geben wäre? Nach dem über ihr Wachsthum Gesagten dürfte unter den angegebenen Voraussetzungen die Birnquitte als die allgemeinste unter den Quittenunterlagen zu betrachten sein; während die Portugiesin für schwächer treibende Sorten, für starkwüchsige aber mehr zur Erziehung von Halbstämmen und für geschützte Lagen in Anwendung zu bringen wäre. Die Pyramidenquitte ist für die niederſten Zwergbäume passend[5]), und scheint also am geeignetsten für die Topforangerie.

III. Apricosen.

Auch für die Apricosen, die sehr häufig in Zwergform erzogen werden, und nur in sehr geschützten Lagen auf Hochstamm gut gedeihen, hat man verschiedene Unterlagen, als da sind: die gemeine Hauszwetsche, die Pflaume, der eigene Wildling, die Pfirsich und die Mandel[6]). Was

1) die gemeine Hauszwetsche betrifft, so ist dieselbe wohl die allge-

---

1) Liegel, Anweisung ꝛc. 2) Monatsschrift I. Jahrg. S. 379. Cataloge der Erfurter Gärtner, z. B. von F. A. Haage jun., W. Kroll. 3) Monatsschrift I. Jahrg. S. 346. 4) Eben daselbst. S. 379. 5) Haffner, II. Hauptcatalog. S. 75. 6) Liegel, Anweisung ꝛc.

Digitized by Google

meinste Unterlage für die Apricose, da diese vorzüglich darauf gedeiht, und eigentlich jede andere Unterlage überflüssig macht. Da die aus Steinen gezogenen Wildlinge ein stärkeres Wurzelvermögen besitzen, als Wurzelausläufer, so haben die letzteren einen gemäßigteren Wuchs und sind deßhalb zu Zwergen tauglicher, als jene[1]). Sie kommt fast in jedem Boden fort.

2) Die Pflaumen eignen sich ebenfalls ganz gut zu dem in Rede stehenden Zwecke, und werden auch häufig zu demselben benützt; doch sind sie nicht immer so leicht zu bekommen als Zwetschenausläufer, verlangen auch einen kräftigen, feuchten Boden. Im Uebrigen gibt man einzelnen Pflaumen den Vorzug vor andern. Hieher gehört namentlich die Kirschpflaume, die auch in steinigem und kiesigem Boden gedeiht und sich durch Stecklinge leicht vermehren läßt; ferner der gelbe Spilling, die kleine schwarze Damascene und die Haferpflaume[2]). Zu bemerken ist noch, daß einige Apricosenarten, z. B. Albergier de Tours, Abricot de Portugal und Augoumois auf Ausläufern von Pflaumen besser wachsen als auf Sämlingen[3]).

3) Der eigene Wildling, die Pfirsiche und Mandeln nehmen zwar die Veredlung gut an, geben aber keine so dauerhafte Bäume, als Zwetschen und Pflaumen[4]). Namentlich eignen sich die zarteren Mandeln nur für wärmere Gegenden[5]) und für die Topfbaumzucht, wo sie leicht gegen zu heftige Kälte geschützt werden können. Ebenso sind die sämmtlich hier genannten Unterlagen etwas eigensinnig auf den Boden. Die Mandel- und Apricosenstämmchen, deren Wurzeln tiefer in die Erde eindringen, verlangen einen tiefen, mäßig feuchten, fast trockenen Boden, während die Pfirsichwildlinge mit einem weniger tiefgründigen sich begnügen[6]).

IV. Pfirsiche.

Als Grundstämme für diese lieblichen Früchte dienen:

1) die Pflaumen, und zwar in erster Linie die Kirschpflaume, auf der die Pfirsichzwerge sehr gut gedeihen, dauerhaft werden und eine große Fruchtbarkeit entwickeln[7])*). Aber auch die bei den Apricosen unter Nro. 2 weiter aufgeführten Pflaumensorten sind für diesen Zweck geeignet, wobei noch zu bemerken ist, daß Dittrich[8]) die kleine schwarze Damascene besonders für die nackten Pfirsiche empfiehlt. In hiesiger Gegend, und wenn ich nicht irre, auch an andern Orten Württembergs kommt ferner eine Pflaume vor, deren Namen ich nicht kenne. Sie ist von mittlerer Größe, rundlicher Form, schwarzblauer Farbe, eine Frucht 2. Ranges, die im August reift, und Allem nach eine württembergische, auswärts unbekannte Sorte. Der fast jährlich tragbare Baum macht, wenn er einmal 5—6 Jahre alt ist, eine Menge Ausläufer, auf denen Pfirsichzwerge ebenfalls vorzüglich gedeihen und sehr bald und reichlich tragbar werden.

---

1) Dittrich, II. S. 365. 2) Dittrich, ebendaselbst. 3) Jäger, die Baumschule. S. 39. 4) Dittrich II. S. 365. 5) Metzger, Gartenbuch, S. 348. 6) Frauendorfer Blätter. 1856. S. 388. 7) Haffner, II. Hauptcatalog. S. 3. 8) II. S. 306.

*) Anm. Vorzugsweise aber nur die nackten Pfirsiche. **E. L.**

Digitized by Google

2) Mandel-, Pfirsich- und Apricosenwildlinge geben gleichfalls Unterlagen zu Pfirsichzwergen; doch gilt von ihnen auch hier, was oben bei den Apricosen (III. 3.) gesagt worden ist.

In neuerer Zeit wird zur Unterlage für Pfirsichzwerge noch vorgeschlagen:

3) Der Schlehdorn oder Schwarzdorn (Prunus spinosa). Nach Schamal nimmt derselbe die Pfirsichcopulation gut an, und gibt bald und strotzend tragbare Bäumchen, die wegen ihres gemäßigten Wuchses fast jeden künstlichen Schnitt entbehrlich machen und zu niedlichen Pyramiden für Rabatten und zur Topfzucht [1]) passen. Auch sonst wird diese Unterlage gerühmt [2]). Ich selbst habe hierüber keine Erfahrung, indessen bedürfen auch die Versicherungen eines Liegel, Schamal und Anderer einer weiteren Bestätigung nicht, und wem es namentlich um kleinere Pfirsichzwerge zu thun ist, der mag getrost des Schlehdorns zur Unterlage sich bedienen; dagegen möchte er für Spaliere an größere Wände um seines gemäßigten Wuchses willen nicht zu empfehlen sein.

4) Die gemeine Hauszwetsche soll nach der Versicherung eines alten, vielerfahrenen Pomologen die Pfirsichcopulation sehr gut annehmen und dauerhafte und fruchtbare Zwerge geben. Mir selbst stehen hierüber noch keine Erfahrungen zu Gebot, auch ist dieser Unterlage für Pfirsiche nirgends Erwähnung gethan, so daß hierüber erst noch Beobachtungen anzustellen wären, wenn nicht die Versicherung des Herrn Garteninspectors Lucas genügen würde, daß auf der Hauszwetsche veredelte Pfirsiche bald wieder eingehen.

V. Pflaumen.

Zur Unterlage für die Pflaumen im weiteren Sinne (Zwetschen und Damascene, Liegel) bedient man sich:

1) der gemeinen Hauszwetsche, und

2) der Pflaumen im engeren Sinne, d. h. aller zum Geschlechte der Pflaumen gehörigen Arten (Zwetschen und Damascenen), im Gegensatz zur Hauszwetsche.

Was die Verwendung dieser beiden Unterlagen für die Zwergbaumzucht betrifft, so möchte ich im Allgemeinen der Hauszwetsche den Vorzug geben, da diese von gemäßigterem Wuchse ist, als es die meisten Pflaumen im engeren Sinne sind. Meine auf Zwetschenausläufer veredelten Pflaumenpyramiden gedeihen vortrefflich, zeigen einen gemäßigten Wuchs, bedürfen deßhalb keines starken Schnittes und tragen schon in den ersten Jahren. Von den Pflaumen im engeren Sinne dürften nur schwachtreibende Sorten, wie die Gelbe Marunke, der Gelbe Spilling, die Gelbe Mirabelle [3]) u. A. zu Unterlagen um so mehr zu verwenden sein, als die meisten Pflaumenarten einen starken Schnitt nicht gut ertragen. Wollte man dessenungeachtet auf stärkertreibenden Sorten Pflaumenzwerge erziehen, so sollten

---

1) Monatsschrift I. S. 350. 2) Frauendorfer Blätter. 1854. Monatsschrift I. S. 355. 3) Dittrich II. S. 464.

Digitized by Google

darauf nur Sorten von schwächerem Wuchse gesetzt, und es sollte hievon nur dann eine Ausnahme gemacht werden, wenn man ganz große Zwerge oder Halbstämme will.

Welches Gewicht endlich auf die Ansicht eines erfahrenen Pomologen zu legen sei, daß man durchweg Zwetschen auf Zwetschen veredeln solle, weil Zwetschen auf Pflaumen etwas Fremdartiges im Geschmacke annehmen, vermag ich nicht zu bestimmen, da mir eigene Erfahrungen darüber fehlen. Uebrigens räth auch Jäger [1]), zu zwetschenartigen Pflaumen und solchen mit glatten, röthlichen Sommertrieben Zwetschen zu nehmen, zu den übrigen beliebige Sorten mit wolligen Blättern und Sommertrieben.

3) Auch der Schlehdorn wird zur Unterlage für Pflaumen angerühmt [2]); die auf demselben erzogenen Zwerge bleiben aber klein, und eignen sich weniger für das freie Land, als für den Topf [3]).

VI. Kirschen.

Da der Kirschenbaum den Schnitt sehr schwer erträgt, so ist es bei diesem Obstgeschlecht von ganz besonderer Wichtigkeit, die geeigneten schwachtreibenden Unterlagen für Zwergbäume zu finden. Man verwendet hiezu:

1) Die Vogelkirsche (Prunus avium), auch Wald- und Zwieselkirsche genannt. Sie wächst wild in Wäldern und ist von ziemlich gemäßigtem Wuchse. Die aus Kernen entstandenen Stämmchen sind den Wurzelausläufern vorzuziehen, weil letztere in der Regel zu schlecht bewurzelt sind.

2) Die Gemeine Weichsel. Sie wächst ebenfalls wild, und kommt, wie z. B. in hiesiger Gegend, fast überall in Hecken und Gebüschen vor. Ihr Wuchs ist strauchartig, von 6—8 Fuß Höhe und vermehrt sich durch Wurzelausläufer. Liegel beschrieb sie zuerst näher in der Monatsschrift [4]).

3) Die Ostheimer Weichsel, ebenfalls von strauchartigem Wuchs und allgemein bekannt.

4) Die bittere Steinkirsche (Prunus Mahaleb), welche ebenfalls wild wächst und selbst in schlechtem Boden und steinigem Grund gut fortkommt, wo sie nur strauchartig wächst, während sie in gutem Erdreich ein ansehnlicher Baum wird [5]).

Was die Benützung dieser Grundstämme zu Zwergen betrifft, so ist zunächst zu bemerken, daß auf Süßkirschen alle Arten der Süß- und Sauerkirschen gedeihen, und könnte also die Vogelkirsche als allgemeine Grundlage für alle Kirschenzwerge dienen. Ganz dasselbe gilt auch von der Mahalebkirsche [6]). Letzterer will man übrigens von vielen Seiten den Vorzug vor der Vogelkirsche deßwegen geben, weil die auf Mahaleb erzogenen Zwerge weniger dem Harzflusse unterworfen sind, durch den Schnitt weniger leiden und auch auf Stand und Boden nicht empfindlich sind [7]).

---

1) I. S. 222. 2) Monatsschrift. I. S. 350. 3) Frauendorfer Blätter. 1854. 4) Baumschule S. 3. 5) Dittrich III. S. 269. 6) Derselbe. II. S. 14. 7) Derselbe. II. S. 401.

Digitized by Google

Dagegen kann auch ich aus Erfahrung bestätigen, daß Kirschenzwerge auf Mahaleb sich nicht überall als gleich fruchtbar erweisen, und daß sie für Zwergbäume namentlich in gutgebautem Gartenboden, wohin doch Zwerge in der Regel zu stehen kommen, oft viel zu umfangreich werden[1]).

Für die Sauerkirschen eignen sich sofort noch die Gemeine und die Ostheimer Weichsel, so zwar, daß nach Liegel der erstern der Vorzug vor der letzteren gebührt[2]). Nach Jäger[3]) werden Bäumchen auf der Ostheimer Weichsel bald schwach und gehen zurück; wenn sie nicht auf altes Holz geschnitten werden, sollen die darauf veredelten Sorten nicht lange leben. Ueberhaupt möchte ich zur Unterlage für Sauerkirschen der Gemeinen Weichsel vor allen andern den Vorzug geben, da ihr Wuchs sehr gemäßigt ist, und man deßhalb auch sehr nette Zwerge und Halbstämme erhält. Ueberdieß sollen auch einzelne Arten, wie z. B. die doppelte Glaskirsche, auf Sauerkirschen veredelt, größere Früchte hervorbringen, als auf Süßkirschen[4]).

Ob endlich die gemeine Weichsel nicht auch zur Unterlage für Süßkirschen sich eigne, dürfte noch eine Frage sein, die ich nicht unbedingt verneinen möchte. Zwar sagt Dittrich[5]), daß Süßkirschen auf Sauerkirschen nicht fortkommen, und nach Jäger gedeihen sie nie anhaltend; dagegen erfahren wir schon von Christ[6]), daß Veredlungen von Süßkirschen auf sauren Stamm zwar selten, doch bisweilen gut thun. Im vorigen Jahre habe ich Bigarreau de Mazan (Süßkirsche) auf Weichsel veredelt, und es hat allen Anschein, daß sie gedeihe. Indessen müssen natürlich hierüber noch weitere Versuche und Beobachtungen angestellt werden.

* * *

Indem ich hiemit meine Forschungen über die in den einzelnen Fällen tauglichsten Grundstämme der Zwerge schließe, darf ich mich vielleicht der Hoffnung hingeben, daß eine solche prüfende Zusammenstellung der verschiedenen Ansichten, sofern sie sich zugleich auf eigene Erfahrungen stützt, manchem Obstzüchter nicht unwillkommen sein dürfte. Mag sie immerhin für unsere Coryphäen unter den Pomologen des Neuen nicht viel bieten, so dürften doch vielleicht Andere daraus ersehen, daß eine rationelle Zwergbaumzucht keine Sache des Zufalls ist, sondern ein eigenes Studium erfordert, und daß denn doch die eine oder andere Frage in dieser Angelegenheit noch nicht spruchreif sei.

Hall, im April 1858.

Haußer.

---

1) Monatsschrift. II. S. 128 und 129. Lucas, Gemeindebaumschule. S. 98. 2) Monatsschrift. I. S. 223. 3) Die Baumschule. S. 36. 4) Dittrich. II. 146. 5) II. S. 14. 6) Handbuch. S. 237.

Digitized by Google

Zuverläßiges Mittel, verpflanzte junge, an sich gesunde Bäume, die nicht austreiben wollen, in's Leben zu bringen.

Schon im ersten und zweiten Jahrgange der Monatsschrift habe ich Nachricht davon gegeben, wie nach dem Transporte meiner Baumschule hieher es mir mit ausgezeichnetem Erfolge gelungen sei, viele Hunderte meiner Bäume, die um Johannis noch nicht ausgetrieben hatten (weil sie bei dem Transporte zu viel Saft verloren hatten und die Wurzeln zu sehr vertrocknet waren, auch auf die Anspflanzung Trockenheit folgte), dadurch in's Leben zu rufen, daß ich sie nochmals ausnahm, an den Wurzeln frisch beschnitt, und sie beim Wiedereinsetzen dann anschlämmte, welche Operation meistens gleich zum ersten Male half, bei dem Tode schon nahen Stämmen aber selbst noch wirkte, nachdem sie zum zweiten oder selbst dritten Male wiederholt worden war. Ich habe bisher nicht gehört, daß das Verfahren irgendwo nachgeahmt sei, wenigstens ist mir brieflich nichts davon mitgetheilt, und da es etwa vielen der jetzigen Leser der Monatsschrift, die den ersten Jahrgang noch nicht mit gehalten haben, unbekannt geblieben sein möchte, aber mit wirklich überraschendem und sicherem Erfolge nicht austreibende, sonst gesunde Stämme (wie sich deren unter Pflanzungen von Stämmen, die aus der Ferne bezogen sind, immer etliche finden werden), in's Leben ruft, will ich hier auf dasselbe nochmals aufmerksam machen, indem ich mittheile, was Gutsbesitzer Rodt mir darüber schreibt, und ein paar in dieser Hinsicht dieß Jahr absichtlich angestellte Versuche anführe. Herr Rodt schreibt mir: „Seit Ihrer Mittheilung in der Monatsschrift wendete ich auch und recht oft das nochmalige Versetzen nach wiederholtem Beschneiden der Wurzeln an, und bin überrascht über den glücklichen Erfolg. Besonders in diesem Juni bewährte sich diese Methode auffallend, indem Bäumchen angehen, denen die bereits faul gewordenen Wurzeln beinahe ganz abgenommen werden mußten. Meiner Ueberzeugung gemäß können Sie diese Methode als eine ganz sichere anempfehlen." Ebenso hat Herr Rodt bemerkt, was ich irgendwo gleichfalls früher schon einmal mitgetheilt habe, daß Propfreiser, die nicht austreiben wollten (weil bei zu langsamem Aufsetzen die Schnittwunden zu trocken geworden waren,) durch nochmaliges Aufsetzen austrieben, was namentlich bei Sorten, die verloren gehen wollen, oder aus der Ferne bezogen sind, wichtig werden kann.

Ein paar absichtliche Versuche über die hier beregte Methode, versetzte, schlafen bleibende Stämme in's Leben zu rufen, machte ich in diesem Jahre bei Gelegenheit absichtlicher Versuche über die Einsaugungsfähigkeit der jüngeren und älteren Theile der Wurzel, welche ich später mitzutheilen gedenke, und wobei ich die Ansicht der neueren Phytonomen gegründet gefunden habe, daß die älteren Theile der Wurzeln mindestens nur höchst wenig einsaugen, und nicht mehr einsaugen, als der Stamm, selbst ohne Blätter, wieder verdunstet. Hat daher ein Stamm nicht viel feine Haarwurzeln, oder haben diese bei einem weiten Transporte oder durch zu langes Liegen an der Luft zu sehr gelitten, so können, wenn der versetzte Baum nicht durch eine frische Wunde an seinen stärkeren Wurzeln, die, ehe sie be-

Digitized by Google

trocknet, wieder in die Erde gebracht werden, ſich erſt wieder recht voll Saft ſaugt, wegen zu großer Saftloſigkeit des Baumes weder unten ſeitliche junge Wurzeln aus den alten Theilen der Wurzel hervorkommen, noch können oben die Zweige ausgrünen. Es hilft dabei nichts, wenn auch der Stamm ſchon im Herbſte eingeſetzt war, ſondern der Schaden wird meiſt nur ſchlimmer, indem die Wurzeln, wenn deren Wunden entweder ſchon betrocknet eingeſetzt wurden, oder im Winter, wo wenig Saft aufſteigt, nach und nach an ihrer Oberfläche todte Zellen bekommen, nur anfangen, von den Schnittflächen an aufwärts zu faulen, und hilft es, nach meinen Verſuchen, dabei ſelbſt gar nichts, wenn man durch Dünger und Begießen mit Jauche die Seitenflächen der Wurzeln zum Austreiben junger Wurzeln anzureizen ſucht, indem dadurch nur ein vollſaftiger Stamm zum Austreiben ſeitlicher Wurzeln angereizt wird.

Ich nahm nun in dieſem Frühlinge bald nach dem Weichen der Fröſte eine ſchöne, kerngeſunde Pyramide von Liegel's Winterbutterbirn, und einen recht kräftigen jungen Hochſtamm der Röthlichen Reinette aus. Letzterer war aufgenommen, weil daneben Erdratten andere Bäume zerſtört und auch ſeine Wurzeln ſchon etwas benagt hatten, und war dann von meinen Leuten, ganz ſchräh liegend, in dem bereits wieder faſt trockenen Erdreich nur ganz flach eingeſchlagen worden, in welcher Lage er bei ſtets zunehmender Dürre blieb bis zum Einpflanzen gegen Ende April, wo er mit friſchbeſchnittenen Wurzeln eingeſetzt wurde, jedoch, wie ich erwartet hatte, weil er zu ſehr ausgetrocknet war, auch die Witterung nach dem Ausſetzen noch kalt blieb und das Aufſteigen der Säfte wenig begünſtigte, den Mai hindurch nicht die mindeſte Spur von Trieb zeigte. Er wurde 9. Juni wieder aufgenommen, mit friſchbeſchnittenen Wurzeln eingeſetzt und angeſchlämmt, und trieb ſechs Tage darauf aus. — Die Birnpyramide beſchnitt ich zeitig an den Wurzeln und ſchlug ſie dann wohl ſechsmal an anderen Stellen in wenig feuchtem, faſt ganz trockenem Erdreich ein, damit die Wunden an den Wurzeln betrocknen möchten und ſie an Saft verlöre. Sie wurde nach der Mitte April, ohne neues Beſchneiden an den Wurzeln, eingeſetzt in recht fruchtbare Erde und ſtark eingeſchlämmt. Sie hatte zwar eine Anzahl Haarwurzeln, doch nicht viele, auch hatten dieſe bei dem mehrmaligen Einſchlagen immerhin gelitten, und, wie ich es erwartet hatte, grünte ſie im Mai nicht aus. Gegen Ende Mai wurde auch ſie wieder verſetzt und hatte 8 Tage ſpäter ſchon kleine Blätter.

Ebenſo habe ich durch dieſelbe Methode, trotz der fortwährenden, durch ein paar Gewitterſchauer bis auf dieſen Tag (29. Juni) nur wenig gemäßigten Dürre, eine ziemliche Anzahl junger Weißdornpflanzen, wenn gleich bei der Dürre nicht alle, in's Leben gebracht, die ich im vorigen Herbſte wohlverpackt aus Bremen erhielt und gleich pflanzte, von denen aber wegen der Trockniß im Boden reichlich der dritte Theil im letzten April nicht ausgrünte. Viele von denſelben waren bei dem neuen Verſetzen zu Anfang des Juni, wo der erſte Regenſchauer erfolgte, ſchon zu ſehr vertrocknet, was bei pfeifenſtieldicken Stämmchen nicht wundern kann.

Möchten die Leſer der Monatsſchrift dieſe Methode auch in ihrer Umgegend

Digitized by Google

gelegentlich empfehlen; wie viele junge Bäume, die nach dem Versetzen nicht ausschlagen, gehen bisher verloren, weil man sie ruhig stehen läßt, ob sie etwa mit dem zweiten Triebe noch kommen möchten, was dann auch nur selten der Fall ist.

Oberdieck.

Das Veredeln der Obstbäume.

Jeder Obstkern gibt, wenn er sich zu einem Baum entwickelt, eine neue Obstsorte. Darüber hege ich nach meinen wiederholten Saatversuchen keinen Zweifel. Aber die Eigenthümlichkeiten dieser verschiedenen Sorten kommen uns erst zum Bewußtsein und gewinnen erst Dauer und Beständigkeit, wenn wir sie wiederholt beobachten und vergleichen, wozu ihre Vervielfältigung durch Fortpflanzung auf andere verwandte Baumindividuen entschieden beiträgt. Gäbe es aber keine solche Vervielfältigung und könnten dieselben Individualitäten nicht vielen verschiedenen Beobachtern wiederholt zur Prüfung dargeboten werden, so würde bei uns auch nicht von Obstsorten, geschweige denn von einer systematischen Zusammenstellung derselben die Rede sein können.

Nach dieser Auffassung sind unsere verschiedenen Obstsorten nur vervielfältigte und dadurch über die zufällige Dauer des einzelnen Individuums hinaus sicher gestellte Individualitäten, und die Classen, Ordnungen und Unterordnungen unserer pomologischen Systeme nur Zusammenfassungen verwandter Individualitäten nach bestimmten, das Gemeinsame derselben bezeichnenden Hauptmerkmalen.

In der Obstbaumwelt hat also die Natur selbst bei jeder Art nur Individuen; diese vervielfältigt dann die Kunst der Veredlung und läßt sie uns nun als besondere feststehende Sorten erscheinen, und zuletzt stellt die wissenschaftliche Pomologie diese Sorten zur bequemeren Uebersicht, nach bestimmten charakteristischen Merkmalen geordnet, in ihren verschiedenen Systemen zusammen. Das Veredeln ist somit die praktische Grundlage und die unerläßliche Vorbedingung unserer ganzen systematischen Pomologie und zugleich für den praktischen Obstbau das einfachste Mittel, vorzügliche Individualitäten, die irgendwo durch Kernsaaten gewonnen wurden, örtlich zu verbreiten und auch über die beschränkte Dauer des Baumindividuums hinaus zeitlich zu erhalten.

Das letzte wollen freilich manche Pomologen nur in beschränktem Maße gelten lassen, indem sie annehmen, daß unsere ältesten Obstsorten, auch auf junge Baumindividuen durch Veredlung derselben übertragen, dennoch mit dem ursprünglichen Individuum zugleich schwach und hinfällig würden. Wäre das richtig, so müßten mit dem naturgemäßen Dahinsterben eines aus Samen gewonnenen Urstammes auch alle von diesem veredelten Bäume zu Grunde gehen, und man müßte bei allen alten Obstsorten, wenigstens im Vergleich mit den jüngsten, eine schwache, krankhafte Vegetation, ja selbst ein plötzliches, allgemeines Aussterben beobachten, was doch in solcher Allgemeinheit durchaus nicht der Fall ist. Vielmehr dürfte

Digitized by Google

das häufige Mißrathen und Zurückgehen altberühmter Obstsorten gar oft dem Zustande zuzuschreiben sein, daß wir dieselben, von ihrem Ruhm verleitet, auch in Gegenden und auf Unterlagen ziehen wollen, welche ihnen nicht zusagen.

Außer der großen Bedeutung des Veredelns für die Vervielfältigung und Erhaltung der bessern Individualitäten und für die Erhebung der Obstkunde zu einer Wissenschaft ist dasselbe wahrscheinlich auch von einigem Einfluß auf die Tragbarkeit und Dauer der mit einer solchen guten neuen Sorte veredelten Grundstämme. Ich schließe das aus folgenden Beobachtungen und Versuchen. Wenn man eine und dieselbe Birnsorte auf eine gleiche Anzahl Birnwildlinge, Quittenstämme und Weißdornbäumchen zugleich veredelt, und alle diese Bäume in gleichen Boden und gleiche Lage bringt, so wächst diese Birnsorte im Durschnitte auf der Birnwildlingsunterlage am kräftigsten und auf der Weißdornunterlage am spärlichsten. Dagegen bringt sie auf der Weißdornunterlage am frühesten und häufigsten und auf dem Birnwildling am spätesten und anfangs auch am spärlichsten Früchte. In beiden Beziehungen aber halten die auf Quitten veredelten Stämme die Mitte. Je spärlicher nemlich das Wurzelsystem die Krone mit wässerigem Safte versieht, und je mehr einzelne Knospen, von zahlreichen Blättern umgeben, durch diese mit der von ihnen eingeathmeten und zersetzten Kohlensäure der atmosphärischen Luft genährt werden, um so mehr bilden sich diese den Sommer hindurch zu Tragknospen aus und um so größer ist die Wahrscheinlichkeit einer reichen Fruchternte für das nächste Jahr. Nun nährt aber der Weißdorn vermöge seiner schwachen Wurzelentwicklung und seiner engen Saftzellen die Krone am spärlichsten. Auch die Quitte bleibt mit ihren zahlreichen Faserwurzeln fast immer nahe an der Oberfläche des Bodens und liefert der Krone in den trockenen Sommermonaten nur eine mäßige Fülle bildsamen Saftes, während die Wurzeln des Birnwildlings gewöhnlich sich nicht allein weiter verbreiten, als die des Weißdorns, sondern auch tiefer in den feuchten Boden hinabdringen, als die der Quitte. Daher in einem und demselben Clima und Boden dennoch die verschiedene Tragbarkeit und das verschiedene Wachsthum derselben Birnsorte lediglich in Folge der Verschiedenheit ihrer Unterlage. Daß aber der verhältnißmäßig schwache Saftzufluß von den Wurzeln bei unserem Kernobste die Bildung der Tragknospen begünstige, sehen wir nicht nur daraus, daß ältere Bäume, welche stets schwächer wachsen, immer auch mehr Tragknospen ansetzen, als junge, sondern auch daraus, daß dieselben Bäume nach trockenen Sommern reichlicher blühen, als nach feuchten, sowie aus der entschiedenen Wirkung des sogen. Zauberringes, weil dieser das Aufsteigen des Wurzelsaftes in den zwischen Holz und Schale liegenden, vorzugsweise hiezu dienenden Saftzellen gleich nach der ersten Blätterentwicklung eine Zeit lang gänzlich unterbricht. Denn mit der Hemmung der Vegetation ist in dem geringelten Aste zugleich eine Steigerung der Fructification und zunächst der Knospenbildung verbunden.

Wie nun aber nach diesen Versuchen eine und dieselbe Birnsorte auf Birnwildlingsunterlage freudiger wächst und später trägt, als auf Quitten- oder Weiß-

Digitized by Google

dornunterlage, so dürfte dieselbe auch auf ihrem Urstamme selbst besser wachsen, später Früchte tragen und länger aushalten, als auf jedem andern, von diesem doch immer mehr oder weniger abweichenden Birnwildlinge. Denn nur in dem Urstamme selbst sind Krone und Wurzel und alle einzelnen Saftzellen durch den ganzen Baum in der vollkommensten Uebereinstimmung. Da aber jeder einzelne Kernling eigenthümliche Blätter und Früchte und überhaupt seine eigenthümliche Vegetation hat, so muß er auch eigenthümliche Saftzellen besitzen, so daß jede Veredlung eine mehr oder weniger große Störung in dem Saftübergange zwischen den Zellen der Unterlage und den Zellen der darauf gebrachten Edelsorte in ihrem Gefolge haben muß. Hievon geben auch nicht allein die so häufigen Wulste und ungleichen Stärken, sondern auch das ebenfalls gar nicht seltene Auftreten von Brand und Harzfluß an den Veredlungsstellen sicheres Zeugniß. Mit dieser Störung des Wachsthums dürfte aber auch wiederum eine Beschleunigung und Verfrühung des Fruchttragens nahe zusammenhängen. Daß aber das Wachsthum durch die Veredlung wirklich gestört werde, kann auch die verschiedene Güte und Dauer des Holzes wilder und veredelter Bäume beweisen. So ist das Holz veredelter Obst- und ganz besonders veredelter Kirschbäume, selbst wenn diese kräftig und gesund zu sein scheinen, für die Tischler meistens unbrauchbar, während sie das Holz von gesunden wilden Bäumen immer sehr gerne kaufen.

Wollten wir daher in unserem Clima vor Allem wieder so mächtige und lange dauernde Obstbäume gewinnen, wie uns unsere Vorfahren einzelne zurückgelassen haben, so brauchten wir dieselben, da es doch immer bloß ein sehr unwahrscheinlicher Zufall sein würde, wenn wir sie auf eine fast gleichartige Unterlage bringen wollten, nur unveredelt zu lassen. Damit würden wir aber zugleich unsere anerkannt edelsten Obstsorten, die Auswahl aus Millionen Sämlingen, nach und nach gänzlich verlieren und statt ihrer nur eine untergeordnete Menge neuerer Sorten, die Niemand kennte, und deren Werth und Brauchbarkeit für die verschienen Zwecke erst erforscht werden müßten, erhalten. Es würde also mit dieser Kräftigung der Obstbäume in unserer ganzen Pomologie ein ebenso großer Rückschritt verbunden sein, wie in der menschlichen Gesellschaft, wenn wir unsere Kinder um ihrer körperlichen Kräftigung willen durch mehrere Generationen hindurch halbwild nur in der freien Natur, ohne Schulen und fern von der Pflege und Verfeinerung aufwachsen ließen, welche Religion, Wissenschaft und Kunst, sowie der mit der geistigen Entwicklung der Menschheit zugleich gesteigerte Luxus nach und nach in unser Leben gebracht und uns zur andern Natur gemacht haben. Auch die Pomologie ist ein Kind der Cultur. Sie steht und fällt mit derselben. In ihrer Kräftigung darf ihr zwar die Auffrischung und Erneuerung aus den Quellen der Natur nicht verkümmert werden, aber damit sie bestehe und fortschreite, muß vor Allem das gepflegt und erhalten werden, was die Thätigkeit und Umsicht der früheren Pomologen gewonnen oder erhalten und uns als ein werthvolles Vermächtniß der ganzen Vorzeit überliefert hat, und in diesem Sinne ist die Veredlung unserer Säm-

Digitized by Google

linge, im großen Ganzen betrachtet, in der That eine Veredlung, obgleich hier und da einmal wohl ein einzelner Sämling, unveredelt gelassen, selbst bessere Früchte gebracht haben würde, als das auf ihn gepflanzte Edelreis.

Ed. Lange.

Vertilgung der Engerlinge in Baumschulen.

Die Gemeinschädlichkeit der Engerlinge in den Baumschulen ist weltkundig. Jeder Baumzüchter greift nach allen bereits bekannten oder eigens erdachten Mitteln zu deren thunlichster Vertilgung. Auch ich bin in diesem Fache nicht zurückgeblieben. Ich bediente mich hiebei in der Baumschule einer kleinen eisernen etwa 2 Zoll, breiten und 2½ Zoll langen Hohlschaufel, so wie sie gewöhnlich zur Heraushebung der Blumen oder sonstigen Pflanzen gebraucht wird. Seit dem Zeitpunkte, als im Monat Mai die im Saatbeet unverpflanzt belassenen oder auch in besondere Beete piquirten Wildstämmchen und die gleichfalls piquirten Zimmercopulanten zu treiben angefangen haben, wird zwischen den einzelnen Reihen gewöhnlich an stark sonnigen Tagen in den heißen Vor- und Nachmittagsstunden fleißig nachgesehen, ob nicht an einzelnen Stämmchen die Spitzen der noch ganz zarten Triebe zu welken, die untern Blätter aber gelb zu werden anfangen. Ist dieß der Fall, dann muß jedes verdächtige Stämmchen mit der Hohlschaufel herausgehoben und der an seinen Wurzeln nagende Engerling vertilgt werden, wenn er nicht mittlerweile weitergezogen ist, wo ihm dann in den nächstfolgenden Tagen unter den neuerlich welk oder wohl gar schwärzlich gewordenen Nachbarn und zwar so lange nachgespürt werden muß, bis er endlich doch aufgefunden und getödtet worden ist.

Das Welken der jungen Triebe an piquirten Sämlingen und Copulanten ist später in den heißen Juni- oder Julitagen nicht immer ein untrügliches Kennzeichen des an den Wurzeln nagenden Engerlings, indem um diese Zeit an manchen piquirten, noch schwach bewurzelten Sämlingen oder Copulanten durch die drückende Mittagshitze die zarten Triebe gebeugt, in der Abendkühle jedoch wieder frisch aufgerichtet werden; und da wäre es denn zu voreilig, sie alle im übertriebenen Eifer herauszuheben und zu verderben. Bei unverpflanzten, tief bewurzelten Stämmchen verhält es sich bedeutend anders, indem die krautartigen Spitzen der jungen Baumtriebe durch die Sonnenhitze kein Welken erleiden. Die Praxis wird dießfalls die beste Lehrmeisterin verbleiben und Jedermann wird gar bald das Wahre von dem Scheinbaren zu unterscheiden lernen.

Indessen kann vorzüglich bei piquirten Stämmchen das Dasein des Engerlings fast mit Gewißheit vorausgesetzt werden, wenn, wie bereits erwähnt, außer den welk gewordenen zarten Spitzen zugleich die unteren Blätter am Schafte gelb oder braun zu werden anfangen.

Ich versuchte zwar mehrmal, die verdächtigen Stämmchen nicht herauszuziehen, sondern bloß durch das Wegscharren der Erde von ihren Wurzeln mit der

Digitized by Google

kleinen Hohlschaufel den Engerlingen nachzuspüren. Dadurch wurden zwar manche Copulanten gerettet, allein ich fand diese Beschäftigung bedeutend zeitraubend und zu meinem stark ausgedehnten Geschäfte, bei dem der Verlust von einer bedeutenden Anzahl Wildstämmchen oder Copulanten gar nicht beachtet wird, in keinem wesentlich zusagenden Verhältniß.

Auch ließ ich bei den piquirten Copulanten nicht unversucht, die herausgehobenen Stämmchen, wenn sie an ihren Wurzeln noch nicht stark benagt waren, nach deren theilweiser Entblätterung in eine schattige Lage wieder einzusetzen, anzugießen und ihr ferneres Wachsthum zu beobachten, fand jedoch, daß es zur Vermeidung einer zeitraubenden Wartung und Pflege gerathener sei, sie lieber gleich wegzuwerfen, was bei meinem, wie gesagt, stark ausgedehnten Geschäfte um so leichter verschmerzt wird, als ich mich ohne alle Rücksicht auf einen noch so bedeutenden Verlust dennoch der angenehmen Hoffnung hingeben darf, daß wenigstens dem weiteren Vordringen des Engerlings durch dessen Vernichtung Einhalt geschah.

In einem sehr alten Buche, dessen Titel schon längst vorloren ging, las ich von einem Gärtner Namens Sundhausen, welcher in der Aussaat von Möhren- oder gelben Rübensamen ein Mittel zur Vernichtung der Engerlinge gefunden haben will. In einigen Zeitschriften der Gegenwart wird abermals dieses Mittel als das „Neueste!" — anempfohlen. Ich fand jedoch hiebei nachstehende zwei Uebelstände:

a) Da das Kraut dieser gelben Rübe ursprünglich sehr schwach und ziemlich dunkelgrün ist, so muß äußerst mühsam zwischen den einzelnen Reihen der Baumschule nachgesucht werden, um jedes welkende Pflänzchen, an dessen Wurzel der Engerling zu nagen anfängt, aufzusuchen. In meiner sehr ausgedehnten Baumschule hätten dießfalls mehrere Menschen den ganzen Tag vollauf zu thun, und dieß um so mehr, als auch ein mühsames Jäten der sämmtlichen Möhrenpflanzungen in Anschlag gebracht werden müßte, bei dessen Unterlassung die noch zarten Möhrenpflänzchen sicherlich bald ersticken und somit das Aufsuchen der Engerlinge gänzlich unmöglich machen würden.

b) Da ferner die Möhren eine ausgiebige, den ganzen Sommer andauernde Nebennutzung abwerfen, so werden gewöhnlich nur die stärkeren Wurzeln nach und nach herausgezogen, die schwächeren aber behufs ihrer Erstarkung bis zum Spätherbste belassen. Die grünen Blätter der Möhren bedecken sonach fortwährend den ganzen Boden in der Baumschule und hemmen sogestaltig, wie Rasen oder jedes andere Unkraut, den allen Baumschulen so wohlthuenden Zutritt der Sonnenstrahlen, des Regens und der übrigen atmosphärischen Agentien. Die Baumschule bleibt daher in ihrem Wachsthume vollends zurück, und der vermeintliche Gewinn aus der erwähnten Nebennutzung ist in keiner Art geeignet, den hiedurch herbeigeführten großen Schaden entsprechend auszugleichen.

Nach diesem Vorbesagten wird in meiner Baumschule das Sundhausen'sche Mittel nie mehr, wohl aber in manchen an Engerlingen reichen Jahrgängen der Anbau des von den Engerlingen höchst gierig gesuchten Kopfsalates folgendermaßen

Digitized by Google

in Anwendung gebracht: Die im Mistbecte oder in einer an der Mauer warm gelegenen Rabatte gezogenen Salatpflanzen werden zwischen die Reihen der Baumschule auf die übliche Art mit dem Setzholze ausgepflanzt. Für die in gedrängten Reihen piquirten einjährigen Sämlinge und Copulanten wird der kleine, gelbe Steinkopf, für die eigentliche Baumschule aber ein größerer gelber Kopfsalat verwendet. Hier habe ich nun alle erwünschten Bedingungen beisammen, denn

a) sehe ich alltäglich ohne besondere Mühe bloß im Vorbeigehen schon von Weitem, wo eine zarte Salatpflanze zu welken anfängt, und ein einziger Arbeiter besorgt die Vernichtung der Engerlinge mit der erwähnten Hohlschaufel in allen Abtheilungen der Baumschule täglich längstens in einer Stunde, oder bloß nebenbei gelegenheitlich der Vertilgung der Blattläuse, Raupen u. drgl. — Nach etwa 2 bis 3 Wochen sind alle Engerlinge verschwunden.

b) Das zeitraubende Jäten des Unkrautes mit der Hand entfällt zum größten Theil, indem dasselbe zwischen den einzelnen Salatpflanzen mit dem Jäthäckchen ganz bequem beseitigt werden kann.

c) Obwohl die aus dem Salatbau resultirende Nebennutzung minder bedeutend erscheint, so wird durch einen solchen Fürgang dennoch der wesentliche Vortheil erreicht, daß diese Nebennutzung um die Mitte Juni schon gänzlich beseitigt und folglich die ganze Baumschule allen atmosphärischen Einwirkungen, wenigstens im zweiten Safttriebe bis zum Spätherbste bloßgestellt wird.

In jenen Jahrgängen, wo keine häufigen Engerlinge sich kundgeben, wird bei mir diese Salatpflanzung, welche ich binnen 26 Jahren nur dreimal für nothwendig erachtet hatte, unterlassen, und bloß die erwähnte Hohlschaufel in Anwendung gebracht.

Schließlich wird bezüglich der bei der Vertilgung der Engerlinge höchst thätigen Maulwürfe auf Seite 93 der Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau, Stuttgart 1856, aufmerksam gemacht. Die in derselben Monatsschrift Seite 283 und 284 angedeuteten Mittel zur Vertreibung der Maulwürfe, vorzüglich die Häringsköpfe und Häringslacke, wie nicht minder der Steinkohlentheer, habe ich in meinen Mistbeeten schon längst reichlich in Anwendung gebracht; die Maulwürfe wühlten aber dennoch lustig fort, und blieben nach vielseitig angerichtetem Schaden erst dann aus, wenn ihnen ihr natürlicher Instinct kund gab, daß sie durch das Aufzehren aller in den Mistbeeten befindlich gewesenen Würmer ihre Arbeit bereits vollendet, daher nichts mehr dort zu suchen haben. Doch hat sich die auf der nächstfolgenden Seite 285 beigefügte Anmerkung der Redaction, nämlich das Wegfangen der Maulwürfe in den Mistbeeten, in meiner Praxis entsprechend bewährt.

Für die Zukunft will ich aber zur Vermeidung der Einfangung dieser erwiesenermaßen so nützlichen Thiere zu gemauerten Mistbeeten meine Zuflucht nehmen, und die Maulwürfe nur dann theilweise wegfangen, wenn sie in manchem Jahrgange gar zu sehr überhand nehmen sollten.

Uebrigens hat es mich recht sehr gefreut, daß in der besagten Anmerkung der

Digitized by Google

Redaction auch meine Manipulation bezüglich des Kopfsalates in der Baumschule ihre theilweise Bestätigung gefunden hatte. Die breitwürfige Aussaat des Kopfsalats in der Baumschule war ursprünglich auch bei mir einige Jahre im Gebrauch, allein ich fand fast ähnliche Uebelstände, wie bei der gelben Rübe. Dagegen hat sich aber meine reihenweise Auspflanzung des Kopfsalats in jeder Beziehung auf das Vollkommenste bewährt.

Jungbunzlau, den 15. Mai 1857.

Joh. Schamal.

Anm. d. Red. In vorstehendem Aufsatz sind die Maulwürfe gewiß mit Recht in Schutz genommen, und soll man sie nicht anders wegfangen, als wenn sie sich zu sehr vermehren, oder wo zu besorgen wäre (wie gleich in meiner Baumschule), daß die Erdratte, die noch ärgere Zerstörungen in Baumschulen anrichtet, als die Engerlinge, durch die Gänge des Maulwurfs, denen sie nachlebt, sobald der Maulwurf sie verlassen hat, zu den Wurzeln der Bäume würde geleitet werden.

Sind übrigens die Engerlinge in einer Baumschule in großer Anzahl vorhanden, wie ich sie in den zwei letzten Jahren in Nienburg hatte, so reicht das in vorstehendem Aufsatze besagte an sich erfolgreiche Verfahren zu ihrer Vertilgung nicht mehr hin, und will ich nur noch erwähnen, daß ich ein paar tausend Stück derselben beim Umgraben des Baumschulenbeets gegen Johannis vertilgen ließ, um welche Zeit sie sich an der Oberfläche der Erde aufhalten und an den Wurzeln von Gras, Unkraut ꝛc. nagen. Ich erlangte dadurch wenigstens, daß sie mir nur an etwa 600 jährigen Copulanten die Wurzeln so benagten, daß diese nachher hinstarben, ältere Stämme aber die Beschädigungen durch die Engerlinge wieder ausheilten. O.

Kaltflüssiges Baumwachs.

Da ich früher in der Monatsschrift mich wenigstens nicht völlig beistimmend für den Gebrauch des kaltflüssigen Baumwachses erklärt habe, kann ich um so weniger unterlassen, mitzutheilen, daß, nachdem ich die rechten Ingredienzien dazu durch Herrn Garteninspector Lucas mir übersandte Proben von Kühlerharz nebst der einfachen Bereitungsart kenne, ich gleichfalls für den Gebrauch des kaltflüssigen Baumwachses mich ohne Restriction erkläre. Ich hatte bei meinen früheren Versuchen, es zu bereiten, Colophonium genommen, und machte es Umstände, dieß, entweder pulverisirt in Spiritus vini aufzulösen, oder wenn man den Spiritus vini zugeben wollte, nachdem das Colophonium geschmolzen war, die Masse vor dem Ersteren zu hinreichend niedrigem Wärmegrad zu bringen, daß der zugegebene Weingeist sich nicht mehr verflüchtigte. Ich mußte auch bei den Veredlungen in diesem Frühlinge zuerst wieder Colophonium nehmen, da Niemand in Hannover ein Kühlerharz (Böttcherharz) kannte, und man mir sagte, die Böttcher brauchen zum Auspichen von Fässern ein sehr reines Colophonium. Auf weitere Meldung, daß es ein Harz sein solle, aus dem der Terpentin noch nicht, wie aus dem Colophonium, ausgeschieden sei, sandte man mir zuerst diesen Terpentin, und dann hier sogenanntes „Weißes Harz," welches gelber als Colophonium und in reinen Stücken ziemlich so gelb als gelbes Wachs aussieht. Nach der von Herrn Garteninspector

Digitized by Google

Lucas mir darauf gesandten Probe war dieß nun das rechte Harz. Es wurde in einem eisernen Topfe schon flüssig, wenn ich es in die untere Oeffnung meines geheizten eisernen Circulirofens setzte, und wollte es dann eben wieder erstarren, so konnte auch der Weingeist zugegeben werden, worauf nach gutem Umrühren die Masse sehr flüssig wird und sich leicht in Gefässe mit weitem Halse geben läßt (ich nahm dazu ein Glas mit weitem Korkstöpsel), worin es schon am nächsten Morgen, wenn der Weingeist die Masse mehr auflösend durchdrungen hat, die gehörige Steifigkeit erlangt hat, um mit einem Pinsel leicht und gehörig deckend aufgetragen zu werden. Man erforscht durch Zugießen einer geringen Quantität Weingeist leicht, ob das Harz sich so weit abgekühlt hat, daß man die zur Auflösung von 27 Loth Harz nöthigen 5 Loth Weingeist zugeben kann, indem, wenn das flüssige Harz noch zu heiß ist, sogleich ein kochendes Aufwallen an der Stelle entsteht, wo der Weingeist mit dem Harze sich mengt. Das so bereitete kaltflüssige Baumwachs wird auch weit rascher nach dem Gebrauche trocken, als das, welches ich mir früher aus Colophonium bereitet hatte.

Es wird vielleicht manchen Andern auch so gegangen sein, daß sie das rechte Harz nicht zu erlangen wußten, welches nach obiger Kennzeichnung gewiß Jeder sich leicht wird verschaffen können. Man kann indeß auch ohne große Mühe aus Colophonium ein kaltflüssiges Baumwachs bereiten, wenn man dem Colophonium im flüssigen Zustande so lange erst in kleinen Quantitäten, sobald es erstarren will, Terpentinöl beimengt, bis, wenn die Masse eben wieder erkalten will, etwas zugegossener Weingeist nicht mehr aufkocht. So lange dieß noch erfolgt, obgleich die Masse eben wieder erstarren will, rührt man noch wieder etwas Terpentin zu. Ich habe, um meinen dicken Terpentin und Terpentinöl nicht umsonst gekauft zu haben, mir in diesen Tagen ein zum Gebrauch im Sommer zur Verschmierung von Wunden äußerst passendes kaltflüssiges Baumwachs auf folgende Weise bereitet: Zu einem Pfund Colophonium setzte ich wohl reichlich ½ Pfund dicken Terpentin hinzu, schmolz die Masse langsam, setzte darauf etwas Terpentinöl hinzu, und wiederholte dieß (wozu wohl 2—3 Eßlöffel voll Terpentin erforderlich waren), bis zu der wieder Zeichen des Erstarrens gebenden Masse der Weingeist ohne Aufkochen sich zurühren ließ. Ich hatte dazu nicht mehr völlig 4 Loth Weingeist und blieb die Masse dennoch, nachdem sie 24 Stunden im Glase gestanden hatte, weit flüssiger, als das gewöhnliche aus weißem Harz bereitete Baumwachs, so daß es den Sommer über wohl immer sich hinreichend weich zum Verstreichen von Wunden halten wird. Ich habe damit einige rein ausgeschnittene Krebswunden von größerem Umfange bestrichen; es wurde, nicht zu dick aufgestrichen, in zweimal 24 Stunden hart und hat einen festen, klaren, bernsteinartig durchsichtigen Ueberzug gegeben, der bisher auch im warmen Sonnenscheine sehr haltbar bleibt. Eine Kleinigkeit theurer wird diese Masse aber wohl sein, als dieselbe Quantität bloß aus weißem Harz und Weingeist, obgleich ich das weiße Harz etwas theurer bezahlte, als Colophonium.

Jeinsen, am 18. Mai 1858. **Oberdieck.**

Digitized by Google

Nach welchen Grundsätzen werden Obstbaumpflanzungen, die der Expropriation unterliegen, in verschiedenen deutschen Ländern abgeschätzt und sind sie abzuschätzen?

Frage zu gefälliger Besprechung und Beantwortung in diesen Blättern, an Sachverständige gerichtet.

Die deutsche Gesetzgebung hat wohl allenthalben die Enteignung (Expropriation) des Privatgrundbesitzes geregelt und billige Normen für die Entschädigung der Privaten aufgestellt, wenn sie aus höhern Staatsrücksichten oder um des Besten einer Gemeinde willen von dem Privatbesitzer verlangt, daß er seinen Besitz zum Opfer bringe. Selten sind indessen die Enteigneten mit den Entschädigungen, die ihnen für ihr entzogenes Eigenthum bewilligt werden, zufrieden; sie halten sich meistentheils für benachtheiligt. Diese Unzufriedenheit ist nicht eben schwer erklärlich. Die allgemeinen gesetzlichen Normen für die zu gewährende Entschädigung können sich nur in allgemeinen Annahmen halten, können den speciellen Fall nicht berücksichtigen, während der, dessen Eigenthum expropriirt werden soll, gerade diesen speciellen Fall auf das Schärfste hervorgehoben und in's hellste Licht gestellt wissen will. Dazu kömmt, daß der Enteignete, der für seinen Besitz so lange keine besondere Vorliebe an den Tag legte, als ihm das Aufgeben desselben noch nicht nahe gerückt war, in demselben Augenblicke sein Eigenthum mit ganz andern Augen anzusehen pflegt, wenn er es verlieren soll, und nun erst allen Scharfsinn aufbietet, um Vorzüge an demselben zu entdecken, über die er lange Jahre gleichgültig hinweggesehen hätte, wären sie wirklich vorhanden gewesen, die aber auch Andere, trotz eifrigsten Suchens, zu entdecken nicht vermögen.

Wie in tausend anderen Fällen steigert dann die stets geschäftige Einbildungskraft den Werth des Eigenthums, dessen Verlust in Aussicht steht, zu riesiger Höhe und macht den Verlust zu einem unersetzlichen. Den relativen Werth, welchen Jemand seinem Eigenthum beizulegen Grund haben mag, kann aber kein Expropriationsgesetz bemessen und ebenso wenig völlig entschädigen; es muß sich eben nur an allgemeine, auf die meisten Fälle passende Bestimmungen halten; die liberalste Gesetzgebung, wenn auch gehandhabt von den liberalsten und billigdenkendsten Gesetzesvollstreckern, kann in solchem Falle dem zu Enteignenden nimmer gerecht werden.

Die Art und Beschaffenheit des Enteignungsobjektes mindert oder mehrt zuverläßig aber auch noch die Schwierigkeit, bei Enteignungen den Besitzer zufrieden zu stellen, und zu den am schwierigsten abzuschätzenden Objecten, auf die sich die Enteignung erstrecken kann, zähle ich die von Obstgärten und Obstbaumpflanzungen. Vielleicht thue ich das nur deßhalb, weil ich selbst Besitzer eines Obstgartens bin. Irre ich, so lasse ich mich gern eines Bessern belehren; so viel weiß ich aber ganz gewiß, wenn mir dieser Garten ganz oder zum Theil enteignet werden sollte, ich würde mich über den Verlust nicht wieder zufrieden geben; keine Summe wäre groß genug, mir seinen Werth auch nur einigermaßen zu vergüten. Ein Garten, den man von den Großeltern oder Eltern als theures Erbe überkommen, in dem

Digitized by Google

man seine ersten Uebungen im Gehen, Laufen und Springen gemacht hat, von dem man noch in der Erinnerung das Bild eines jeden längst eingegangenen Baumes treu bewahrt, dessen einstige prangende Fruchtfülle die Kletterlust des Knaben zuerst weckte, dessen jetziger Baumbestand größtentheils von dem ehemaligen Knaben in seiner kleinen Baumschule aus dem Samenkorne gezogen, gepflegt, veredelt, von dem Jünglinge an seinen jetzigen Standort verpflanzt, mit dem Manne in's Mannesalter übergetreten ist, — ein solcher Garten wäre mir wenigstens für Tonnen Goldes nicht feil. Denn könnte ich mir dafür auch Rittergüter mit Meilen großen Obstanlagen erkaufen, wo fände ich wohl unter allen den Bäumen auch nur Einen, der wie ein alter, lieber Freund trauliche Zwiesprache mit mir hielte, von früheren schöneren Tagen mir vorplauderte und einen Theil meiner mit ihm verwachsenen Lebensgeschichte mir in der Erinnerung aufzufrischen vermöchte? Ich wäre und bliebe ein Fremder unter Fremden! Der Garten hat also mit seinen Obstbäumen für mich einen nicht etwa nur hohen, nein! einen unschätzbaren Werth. Vielen Lesern dieser Blätter werden ihre Gärten von nicht geringerem Werthe aus ähnlichen oder gleichen Ursachen sein, als mir der meinige.

Aber dieser Werth, den wir unsern Obstgärten beilegen, ist immer nur der *relative*, um diesen kümmert sich das Expropriationsgesetz und seine Ausleger nicht; sie sollen den *absoluten* Werth des Enteignungsobjectes zu ermitteln suchen und darnach die Entschädigungssumme für dasselbe bemessen und feststellen. Die sorgfältige und gewissenhafte Ermittelung des *absoluten* Werthes der Obstpflanzungen scheint mir aber eben nicht eine leichte, sondern vielmehr eine recht schwierige Sache zu sein, und wenn ich, der ich ziemlich im Herzen Deutschlands wohne, wo eine Menge kleiner Staaten durch und neben einander in bunter Reihe liegen, mir von nicht eben enragirten Leuten, die ihre Obstpflanzungen ganz oder zum Theil bei Anlagen von Landstraßen oder Vicinalwegen abtreten mußten, häufig erzählen ließ, welche verschiedenartige Praxis bei dem Abschätzungsverfahren in Anwendung gebracht worden ist, so hat sich mir die Ueberzeugung aufgedrungen, daß es den Personen, die mit der Abschätzung von Obstpflanzungen betraut waren, überlassen gewesen sein müsse, ganz nach freier Willkür hoch oder tief zu greifen und den Eigenthümern zu wohl oder zu wehe zu thun. Beides ist unstatthaft; Letzterem hat die Gesetzgebung jedoch besonders zu steuern. Will sie das, woran zu zweifeln Niemand beigehen wird, so bedarf sie nicht allein solcher Personen zur Abschätzung von Obstpflanzungen, welche die dazu nöthigen Kenntnisse besitzen, sondern sie müssen auch in Ausübung ihres Berufes durch das Gesetz selbst an einfache und klare Normen gebunden sein, auf welche, zur Wahrung seiner Rechte, auch der sich berufen kann, der sein Eigenthum der Abschätzung und Enteignung unterwerfen lassen muß.

Welche Momente bei Abschätzung von Obstpflanzungen wohl in Rechnung zu ziehen seien, das brauche ich Pomologen nicht anzudeuten. Ich habe bei meiner Fragestellung keine andere Absicht gehabt, als rechtskundige Pomologen zu veranlassen, sich in diesen Blättern darüber vernehmen zu lassen, nach welchen Grund-

Digitized by Google

sätzen in verschiedenen deutschen Ländern die Obstpflanzungen behufs der Enteignung abgeschätzt werden oder überhaupt auch abgeschätzt werden sollten. Durch freundliche Beantwortung dieser Frage werden Antwortgeber den Laien, zu denen ich zähle, einen wesentlichen Dienst leisten und deren aufrichtigen Dank sich verdienen.

Arnstadt in Thüringen.

Kehl,
Lehrer und Salinendirector.

Mittheilung über Obstbenutzung in Thüringen.

Von **H. Jäger.**

Wie sehr der Werth des Obstes in hiesiger Gegend immer mehr erkannt wird, und die Benützung sich steigert, mögen folgende Zahlen andeuten. Ein hiesiger Kaufmann ließ im Herbst 1857 bereiten:

2300 Eimer (= ½ Ohm) Apfelwein, wozu ungefähr 7000 Körbe Aepfel verwendet wurden.

600 Eimer Kirschensaft, d. h. Saft von ausgepreßten Kirschen so mit Spiritus vermischt, daß er sich hält und zur Liqueurfabrikation eignet.

Aus den Trestern, welche bis zum Dezember auf Haufen lagen, wurden durch Zusatz von Wasser noch 800 Eimer guter Essig gewonnen.

Die ausgepreßten Kirschen wurden nicht verwerthet, hätten aber zu Branntwein gebrannt werden, wenigstens mit andern Maischstoffen vermischt werden können.

Die Aepfel wurden durchschnittlich mit ⅔ Thaler der Korb bezahlt, was jedenfalls bei so großem Vorrath von Obst zu theuer war, denn man mostete Obst jeder Art, darunter das schlechteste Sommerobst und halbreifes Winterobst. Nur eine geringe Menge wurde von reinen Borsdorfern und grünen Reinetten gemacht. Birnen benützt man nur zu Essig, und zwar vorzugsweise die sogenannte Wasserbirne, eine Sorte, welche mächtige, über 100 Jahre alt werdende Bäume bildet, die oft 15—20 Tragkörbe haben. Die Frucht ist groß und saftreich, sonst zu nichts zu gebrauchen, gibt aber einen Essig, der dem stärksten Weinessig nicht nachsteht. Wahrscheinlich wäre diese Birne sehr geeignet, um den Most von Sommer-Obst zu verbessern.

Außerdem kelterte derselbe Fabrikant viel Himbeer-, Johannis- und Heidelbeersaft, von letzterem 100 Eimer, wozu die Beeren von den armen Leuten der Gegend in den hiesigen Wäldern gesammelt werden sind. Dieser Saft geht mit Sprit vermischt meistens nach Frankreich, wo man damit ebenfalls in Deutschland gewachsene leichte Weine färbt, mit Sprit versetzt und diesen Stoff als Bordeaux, Medoc, Chateau Lafitte ꝛc. wieder nach Deutschland schickt. Aehnliche Quantitäten bereiten mehrere hiesige Fabrikanten, ebenso in der Umgegend. Dadurch er-

Digitized by Google

hielt sich das Obst bei gutem Preise, während es vor 10 Jahren nicht halb so viel kostete.

Der Apfelwein geht von hier meistens nach Berlin und an andere norddeutsche Städte und es wird dort schwerlich der meiste rein, sondern zu allerlei Weinen verarbeitet getrunken.

III. Literatur.

Anleitung zur Erziehung und Pflege der Obstbäume. Von Wilh. Köhler, Instituts-gärtner und Lehrer des Obst- und Weinbaues an der Landwirthschaftl. Lehranstalt zu Ungarisch-Altenburg. Wien. Braunmüller 1858. 103 S. gr. 8.

Ein kurzer, sehr faßlich geschriebener und durchaus praktisch gehaltener Leitfaden zur Erlernung der Obstcultur, welcher die neueren erprobten Regeln in Einklang mit andern Büchern, die dieselbe praktische Richtung verfolgen, enthält. Gut in den Text gedruckte Abbildungen erleichtern dem Anfänger das Verständniß dieser recht braven Schrift, die wir Lehrern und Schülern warm empfehlen können. Auch die in demselben Verlag zugleich erschienene Anleitung zum Weinbau von demselben Verfasser, welche einen ähnlichen Umfang und dieselbe praktische Tendenz hat, verdient die gleiche Empfehlung. **E. L.**

Erster Bericht über das Landwirthschaftliche Vereinsleben im zweiten Verwaltungsbezirk des Großherzogthums Sachsen-Weimar. Herausgegeben vom Vorstand des Landwirthschaftlichen Vereins zu Zwätzen. Jena, gr. 8. 146 S. In Commission bei Deißung. 1858.

Der besondern Güte des berühmten Lehrers der Staats- und Landwirthschaft, des Herrn Geheimerath Dr. Schultze in Jena, des Herausgebers der vorliegenden Schrift, verdanke ich deren Mittheilung. Außer mehreren die agronomischen und statistischen Verhältnisse des Großherzogthums schildernden und sehr interessanten Arbeiten und speciellen Vereinsnachrichten, findet der Pomologe zwei Artikel, die ihn näher berühren, nemlich „die dritte Fruchtausstellung zu Jena 15—19. Oct. 1857, vom Herrn Dr. Koch, Vorstand des Gartenbauvereins zu Jena, und eine besonders schätzbare Arbeit vom Herrn Dr. Langethal, eine systematische, mit kritischen Bemerkungen begleitete Zusammenstellung der Landesproducte dieser dritten Ausstellung.

Dr. Koch erwähnt zuerst in sehr anerkennender Weise die Bestrebungen der deutschen Pomologen, tüchtige Kenntnisse und erprobte Erfahrungen zu verbreiten; aber er anerkennt auch die Empfänglichkeit, die sich in dem letzten Jahrzehnt gezeigt, diese Belehrungen anzunehmen und zu benützen, und rühmt die daraus hervorgegangenen Fortschritte in der Obstcultur. Allein Dr. Koch bedauert auf der andern Seite, daß es noch immer viele Gegenden gäbe, wo man die Mühe scheut, für eine Sache, die erst nach Jahren Früchte bringt, zu arbeiten. „Nimmer darf es daher," sagt der Herr Verfasser, „für solch edeln Zweck an genugsamen Anregungen fehlen und es ist unleugbar und durch Erfahrungen hinlänglich bestätigt, daß Ausstellungen unter diesen wohl die erste Stelle einnehmen.

„Ganz besonders ist dieses von dem weitverzweigten Vereine zur Beförderung des Gartenbaues zu Berlin anerkannt worden, und ihm gebührt das Verdienst, die erste große, in diesem Umfange früher in Deutschland noch nie gesehene Fruchtausstellung im Jahre 1853 in Naumburg veranstaltet zu haben, mit welcher zugleich die erste Wanderversammlung deutscher Pomologen verbunden wurde. Wie belehrend diese überaus reich beschickte Ausstellung und die Verhandlungen der hervorragendsten Obstkenner Deutschlands waren, das ist aus den darüber erschienenen Schriften hinlänglich bekannt, aber auch diejenigen, welche dort nicht anwesend waren und auch sonst nicht Gelegenheit

Digitized by Google

hatten, sich davon unterrichten zu lassen, werden aus der Regsamkeit, mit welcher seitdem auf dem Gebiete der Obstcultur vorgeschritten worden, die guten Folgen deutlich wahrgenommen haben.

„Derselbe Berliner Verein hat nun auch im vorigen Herbste in Verbindung mit dem Gartenbauverein zu Gotha in letzterer Stadt eine zweite große Fruchtausstellung gehalten, zu welcher Früchte aus allen Theilen Deutschlands, ja selbst aus England und Frankreich eingeliefert worden waren, und die an Umfang die erste Naumburger noch übertraf. Auch dießmal hatte sich dazu eine noch größere Anzahl Pomologen versammelt, unter ihnen die größten und angesehensten Autoritäten, und es war von großem Interesse, den regelmäßigen Sitzungen derselben beizuwohnen."

Sehr wahr sagt Dr. Koch, daß wenn auch diese Versammlungen von großer Bedeutung sind, doch auf diesem Wege allein das Ziel nicht erreicht werden könne, es müssen die kleineren Gartenbauvereine dazu vor- und nacharbeiten. „Nur in solchen kleineren Ausstellungen, wie sie jede dieser Societäten halten soll, ist es möglich," sagt der Herr Verfasser, „davon genaue Kenntniß zu erlangen, welche Obstarten in dem betreffenden Landestheile vorzugsweise angebaut werden, und hieraus ergibt sich dann von selbst, wo und wie etwa nachzuhelfen ist. Aber von nicht geringerem Gewicht ist auch der Umstand, daß solche Ausstellungen von fast allen Bewohnern der Gegend, für welche sie hauptsächlich berechnet sind, gesehen werden, ja daß selbst schon in der Schuljugend, welche sich durch ihren Zuluß gehoben fühlt, der Sinn für Obstkunde und Obstcultur frühzeitig geweckt und, einmal erwacht, immer mehr angefeuert wird, während die größeren, oft weit entlegenen Ausstellungen wegen des mit einer Reise nothwendig verknüpften Geldaufwandes und der Zeitversäumniß von sehr Vielen gar nicht, besonders selten aber von Landleuten besucht werden."

Dieser sehr praktischen und fruchtbringenden Ansicht zufolge wurde nach der Versammlung in Gotha die Obst-, Trauben- u. a. Landproducten-Ausstellung in Jena in's Leben gerufen, welche sehr reich beschickt und dem Bericht nach recht interessant und glänzend wurde.

Herr Professor Dr. Langethal, der gegenwärtige Herausgeber des deutschen Obstcabinets, übernahm nun die sehr mühsame Arbeit, die ausgestellten Gegenstände systematisch geordnet zu verzeichnen und diese bildet einen Haupttheil der interessanten Schrift. Wenn auch gegen einzelne Angaben sich Manches einwenden ließe, und manche Sorten nicht ganz richtig in das System eingeordnet sind, so verdient dieses Resultat der Ausstellung doch dankbare Anerkennung. **E. L.**

IV. Notizen und Mittheilungen.

Verspätete Erklärung.

Der Lehrer Herr Haußer in Hall beklagt sich S. 179 des vorigen Jahrgangs über meinen Aufsatz „über die Leistungen der Landschullehrer als Lehrer der Obstbaumzucht" im 2. Jahrgang S. 215 dieser Blätter. Durch Zufall hatte ich diese Entgegnung bis jetzt übersehen; daher diese späte Erklärung.

Ich bedaure, einem Manne, der eine rühmliche Ausnahme unter vielen seiner Collegen in dieser Beziehung macht, weil er sich mit vollem Eifer der Verbreitung nützlicher Kenntnisse in der Obstbaumzucht widmet, zu nahe getreten zu sein. Ich habe mich seiner Zeit über den „Schulgarten" des Herrn Haußer in der Agronomischen Zeitung gefreut und gewünscht, daß es recht viele solcher Lehrer geben möchte. Aber ich bin darum noch nicht belehrt, denn „eine Schwalbe macht noch keinen Sommer," und selbst wenn es viele Lehrer wie Haußer gäbe, so könnte man darum noch nicht auf die Lehrer im Allgemeinen schließen. Ich wiederhole es daher noch einmal, was ich schon früher aussprach: daß die Landschullehrer zwar viel leisten können, wenn sie hinreichend Gelegenheit haben, sich Kenntnisse in der Obstbaumzucht zu erwerben, und sie Lust und Ge-

Digitized by Google

legenheit zur Ausübung haben, daß dieses aber nicht eben häufig der Fall ist, deßhalb von den Lehrern, wie die Sachen jetzt stehen, im Allgemeinen nicht viel zu erwarten ist.

Ich denke, diese Frage mag auf sich beruhen, bis die allgemeinere, wichtigere, ob die Schule überhaupt mehr auf das Können als das Lernen hinarbeiten soll, ob auf dem Lande in der Schule der landwirthschaftliche Unterricht allgemein eingeführt werden soll, und was man sonst in dieser Hinsicht reformiren will, entschieden ist. Warum man gerade die Obstbaumzucht bevorzugen will, und nicht ebenso gut vom Lehrer verlangt, daß er Unterricht in der Bienenzucht, im Flachsbau und Flachsbereitung, in der Hühner-, Tauben- und Schweinzucht ꝛc. geben soll, begreife ich nicht. Wenn er ein solches Fach liebt und kennt, kann er auch hierin als Lehrer auftreten, ist es ihm fremd und unlieb, so wird er nichts leisten. So auch bei der Obstbaumzucht.

Jäger.

Interessante Monstrosität bei einer Birnfrucht.

Man findet es wohl bei Blumen, namentlich Rosen, daß aus der Mitte einer Blume ein neuer Zweig mit Blättern herausgewachsen ist. Bei Obstfrüchten habe ich etwas Derartiges zuerst im Sommer 1857 bemerkt, wo ich anfangs September an einem meiner Probebäume eine aufrecht stehende, nicht ausgewachsene Birnfrucht fand, reichlich 1 Zoll hoch und etwa ½ breit, bei der aus der Mitte des Kelches ein kleiner, 1 Zoll langer Trieb mit drei kleinen Blättern und drei Augen in den Blätterwinkeln hervorgewachsen war. Ich wollte sie als Conriosität mit nach Gotha nehmen, konnte sie aber nachher, und auch nach Martini, nachdem die Blätter abgefallen waren, nicht wiederfinden, so daß sie selbst abgefallen sein mußte.

Oberdieck.

Eine ähnliche Monstrosität fand ich vor mehreren Jahren an einem Französischen Katzenkopf. Hier waren in der nur wenig ausgebildeten Frucht in spiraliger Stellung Blättchen etwas größer wie Kelchblätter hervorgewachsen und es bot dieselbe das Bild eines fleischig gewordenen Zweiges dar. Anstatt des Kelches fanden sich eine Anzahl fleischiger Schuppen, wie auf der Spitze mancher Kartoffeln, vor. Beide Monstrositäten zeigten deutlich, daß die Kernobstfrucht in der That nur eine von dem fleischig gewordenen Zweige überwachsene Samenkapsel ist.

L.

Wunsch für die Monatsschrift. (Eingesendet).

Die Monatsschrift hat uns so viele der vorzüglichsten Obstsorten aller Art kennen gelernt, aber nur über Traubensorten findet sich wenig oder nichts in selber; möchte doch ein Kundiger über die edleren Tafeltraubensorten — namentlich die für die wenigen milden Climate passenden Frühsorten liefern! er könnte des Dankes Vieler im Voraus versichert sein.

Dem Wunsch des geehrten Einsenders zufolge bemerke ich, daß ich vor einigen Tagen in der gleichen Lage, wo unsere frühesten Trauben, der August-Clevner und die Weiße Cybebe noch hart sind, weiche Trauben an der Malingertraube (am 3. August) gesehen habe; es ist eine weiße Traube mit länglichen Beeren, die recht bald und reich trägt.

Ed. Lucas.

Berichtigung und Stellegesuch.

Nachdem mein Reisebericht bereits gedruckt war, erhielt ich von Bollwiller die Anzeige, daß Herr Reinbold aus dem Geschäft ausgetreten sei, und Herr Gay dasselbe allein und unter seinem

Digitized by Google

Namen fortführe. Herr Reinbold, den Leserk dieser Blätter nun schon bekannt, frug bei mir an, ob mir nicht eine Stellung bekannt sei, wo er für den feinern Obstbau, namentlich Baumschnitt recht thätig sein könne und ein anständiges Auskommen finde. Möchte er bald das Gewünschte finden und in einen Wirkungskreis treten, wo er recht segensreich für die feinere Obstcultur wirken kann. Ich empfehle ihn auf's Wärmste. **Ed. Lucas.**

Anzeige.

Die Versammlung deutscher Wein- und Obstproducenten findet den 4., 5., 6. und 7. October 1858 zu **Wiesbaden** statt.

Das zu Carlsruhe gewählte Präsidium der Versammlung.

Magdeburg. v. Trapp.

Correspondenz.

Herrn A. C. in W. N. Ihr werthes Schreiben nebst Anlage habe ich erhalten; das Illustrirte Handbuch werden Sie am besten durch eine dortige Buchhandlung beziehen.

Herrn Pf. K. in F. Bogen 1 und 2 des Handbuchs werden Sie erhalten haben. Nach der Ausgabe der ersten Lieferung, die in 4—6 Wochen etwa erfolgen wird, wäre eine Arbeit wie die von Ihnen angeregte recht sehr wünschenswerth; vielleicht könnten Sie dieselbe den in Wiesbaden versammelten Pomologen vorlegen, ehe sie in die Mtsschr. kommt.

Herrn Pf. F in K. Ihre geehrten Beiträge haben wir erhalten und danken recht sehr für die fortgesetzte eifrige Theilnahme. Den Artikel über die Obstnamen werden wir aber, da dieser Gegenstand schon mehrfach besprochen wurde, Ihnen gelegentlich wieder zurücksenden.

Herrn L. M. in Z. Ich ersuche Sie freundlichst, von der Hedwigskirsche an die Großherzogliche Baumschule zu Marienhöhe bei Weimar einige Edelreiser zu schicken.

Herrn D. in U. S. b. M. Die vermißten Hefte habe ich jetzt nochmals gesendet; sie sind auf dem Postamt M. verlegt worden. Ich werde, falls ich nach M. komme, Ihrer freundlichen Einladung gewiß nachkommen und danke vorläufig Ihnen auf das Beste.

Herrn Pf. M. in A. Für die beiden Schriften besten Dank; die eine kannte ich bereits; sie enthält ziemlich viel aus meinen eigenen Büchern, was Sie bald finden werden; sie ist übrigens gut und klar geschrieben. Der Preis für das pomologische Bilderwerk war noch nicht festgesetzt. Es sollen beide Lieferungen zusammen versendet werden, da die Birnen bis Ende September auch fertig werden. Der Preis wird nur 4 fl. rhein. sein für das ganze Werk.

Herrn Pf. Th. in B. Herzlichen Dank für das Uebersendete, sowie für die Besprechung der Beiträge. Von denselben sind kürzlich auf einmal 50 Exemplare nach Kärnten verlangt worden.

Herrn Sch. in J. Für die übersandte Brochüre vielen Dank!

Da ich höchst wahrscheinlich die am 23. und 24. in Brüssel stattfindende Obstausstellung der Société royale und den vom 25. September bis 3. October in Paris tagenden Congreß französischer Pomologen, verbunden mit einer Obstausstellung der Société impériale et centrale, besuchen werde, und auf der Rückreise der Versammlung in Wiesbaden beizuwohnen gedenke, so wird das Octoberheft erst gegen Ende Octobers erscheinen können.

Ed. Lucas.

Verantw. Red.: Ed. Lucas in Hohenheim. — Stuttgart, Verlag von Franz Köhler; Druck von C. Greiner.

Digitized by Google

I. Pomologie und Grundwissenschaften der Obstcultur.

Beschreibungen neuer Pflaumensorten.

Vom Herrn Dr. **Georg Liegel** in Braunau.

150. Herrenhäuser Eierpflaume.
I. Rang, I. Klasse, I. Ordnung, I. Unterordnung.
Eine große, langovale, schwarzblaue Zwetsche.
Das Fleisch weiß-gelb, strahlich, weich, gut ablöslich, von einem zuckersüßen, erhaben-aromatischen Geschmack.
Eine sehr empfehlenswerthe Frucht, da der Baum auch tragbar zu sein scheint, und die Frucht schon im letzten Drittel des August zeitigt.
Zweige erhalten vom Herrn Superintendenten Oberdieck.

87. Freudenberger-Pflaume.
I. Rang, II. Kl., I. Ordn., II. Unterordn.
Eine mittelgroße, kurz ovale, dunkelviolette Damascene.
Fleisch weich, süß, etwas gewürzt, ablöslich. Reif Mitte August.
Gehört zu den guten Frühpflaumen.
Zweige erhalten vom Herrn Superintendenten Oberdieck 1851.

313. Schamal's Frühzwetsche.
I. Rang, I. Kl., I. Ordn., II. Unterordn.
Eine fast mittelgroße, ovale Zwetsche,
Das Fleisch gelb, sehr saftig, zuckersüß-aromatisch, unablöslich, zeitigt zu Ende August.
Zweige erhalten von J. Schamal in Jungbunzlau in Böhmen.

450. Riesenzwetsche.
I. Rang, I. Kl., II. Ordn., I. Unterordn.
Eine große, oft sehr große, ovale, schwarzblaue Zwetsche.
Das Fleisch gelb, saftig, härtlich, von einem süßen, parfümirten Zwetschengeschmack. Der Stein liegt hohl im Fleische. Reif Anfangs September.
Ist allgemein zu empfehlen; der Baum ist tragbar, die Frucht zerspringt im Regen niemals und hält fest am Baume.
Zweige erhalten vom Freiherrn von Berlepsch zu Seebach in Thüringen.

411. Walther's Pflaume.
I. Rang, II. Kl., I. Ordn. II. Unterordn.
Eine große, violett-blaue, runde Damascene.

Digitized by Google

Das Fleisch gut ablöslich, gelb, zart, von einem zuckersüßen, aromatisch-lieblichen Geschmack. Reift um den halben August.

Eine große, köstliche Frühpflaume.

Zweige von Herrn Professor Lange in Altenburg in Sachsen.

Herr Walter ist Obergärtner bei der dortigen pomologischen Gesellschaft, welcher diese edle Frucht gezogen hat.

50. Pflaume von Montfort.

I. II. Rang, II. Kl., II. Ordn., II. Unterordn.

Eine mittelgroße, dunkelviolette, ovalrunde Damascene.

Das unablösliche Fleisch weich, zart, von einem süßen, etwas gewürzten Geschmacke. Reif im letzten Drittel des August.

Den Baum erhalten von van Houtte zu Gent in Belgien.

— 449. Firbas' Königspflaume.

I. Rang, II. Kl., I. Ordn., II. Unterordn.

Eine große, oval-runde, roth-blaue Damascene.

Das Fleisch gut ablöslich, gelb, saftig, härtlich, von einem sehr süßen, aromatischen Geschmack; reif im letzten Drittel des August.

Von dem Verfasser aus einem Stein der wahren Frühzwetsche erzogen und widmet sie den pomologischen Verdiensten des Herrn Fr. Firbas zu Schüttenhofen in Böhmen, Apotheker, Bürgermeister, Besitzer des Franz-Joseph-Kreuzes mit der Krone.

— 421. Esperen's Goldpflaume, Drap d'or d'Esperen.

I. Rang, II. Kl., I. Ordn., III. Unterordn.

Eine große, gelbe, ovale Damascene.

Das unablösliche Fleisch gelb, härtlich, von einem äußerst zuckersüßen, erhabenen Wohlgeschmack. Reif zu Ende August. Verdient die allgemeinste Verbreitung, zumal da der Baum tragbar zu sein scheint.

Den Baum erhalten von A. Papeleu aus Wetteren in Belgien.

/ 448. Royer's Apricosenpflaume, Prune d'Abricot du Royer.

II. Kl., I. Ordn., III. Unterordn.

Eine große, grünlichgelbe Damascene.

Die Frucht ist groß, 16 Linien hoch, ebenso dick und 15 Linien breit. Die Gestalt rundlich, nach oben etwas abnehmend, mit einer schiefen Spitze, Rücken und Bauch gleich erhoben, die beiden Seiten gedrückt, der größte Durchmesser in der Mitte. Der Stempelpunkt liegt oben in der Mitte, etwas eingesenkt. Die Naht drückt den Rücken wenig. Der Stiel 8 Linien lang, dünn, unbehaart, sitzt flach in der Mitte der Frucht. Der Duft weißlich, dünn. Die Farbe etwas grünlich-gelb, roth, punktirt-gefleckt. Die Haut dünn, abziehbar. Das Fleisch etwas grünlich-gelb, zart, sehr saftig, glänzend, von einem ungemein süßen, lieblich erhabenen, delicaten Geschmacke.

Der Stein liegt hohl im Fleische, 8 Linien hoch, 7 breit, 4 dick, oben abgerundet, etwas spitz, unten stumpf-spitz, die Mittelkante des Rückens erhoben und scharf, Bauchfurche enge, seicht, Backen glatt, afterkantig, gewölbt.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im letzten Drittel des August.

Die Royer-Aprikosen-Pflaume gehört zu den ersten Früchten wegen ihrer Güte und frühen Zeitigung, zerspringt im Regen nicht, ist daher allgemein zu empfehlen.

Der Verfasser erzog diese edle Frucht aus einem Stein der Königspflaume Nro. 53, welche bekanntlich eine blaue Frucht ist, und widmet sie hochachtungsvoll den pomologischen Verdiensten des Präsidenten der königlich belgischen pomologischen Commission in Brüssel, Herrn August Royer in Namur.

Bericht über einige Obstsortimente von der Gothaer Ausstellung.

Vom Herrn v. **Hoverbeck** zu Nickelsdorf.

(Fortsetzung.)

137. **Großer rheinischer Bohnapfel.** Empfehlenswerth für den Haushalt.
6. Juni noch fest, saftig, fast süß, nicht ohne einen angenehmen Beigeschmack * bis **.
7. Juni ebenso.

140. **Daniel's rothe Winterreinette.** Haltbare Tafelfrucht.
(Bei Jahn ein schöneres Exemplar.) 28. März schon etwas passirt, aber mürb, saftig, angenehm **.

141. **Geiger's Prinzessin Auguste.** Schöne, haltbare Winterfrucht.
5. Apr. wohl schon passirt, unter der Schale faulig, sonst von ziemlichem Geschmack *.
16. Mai. angefault, sonst ziemlich * bis ** (nicht fein).

142. **Wellingtonsapfel.** Haltbar, für die Küche.
12. Juni noch wohl erhalten, schneidend sauer; als Kochapfel gewiß werthvoll * (reiner, nicht unedler Geschmack).

143. **Dietzer Wintergoldreinette.** Gut.
19. März, mürb, saftig, von gutem Reinettengeschmack **. 3. Apr. ebenso, aber welk.

144. **Harbert's reinettenartiger Rambour.** Schöne und gute Frucht, die alle Anpflanzung verdient.
20. Dez., saftig, mürb, angenehm **, leider stippig. Aehnelt im Geschmack wirklich einigermaßen Nro. 148, obwohl er schlechter ist.

148. **Reinette von Orleans.** Ganz vortreffliche Goldreinette.
2. Febr., edel, fein, mürb (gelbes Fleisch), süßweinig, gewürzt ***. 3. Apr. ebenso, aber doch schon ein wenig passirt, ** bis ***.

149. **Französische Goldreinette.** Ebenso.
11. Jan., fest, fein, stark gewürzt, angenehm **.

154. **Walliser Limonenpepping.** Gut.
(Jan.) fein, fest, ziemlich saftig, süßweinig * bis ** (vielleicht noch nicht recht zeitig).

156. **Rother Winterrambour.** Schön, Baum nicht sehr tragbar.
Groß, aber nicht sonderlich von Geschmack; sehr großes, leeres Kernhaus. Höchstens *.
12. März.

Digitized by Google

157. **Graue Osnabrücker Reinette.** Haltbar.
(Gleicht im Ansehen vollkommen der so leicht kenntlichen Franz Graf v. Eggers-Reinette.) Obgleich im Beginn des Welkens, vielleicht noch nicht zeitig, ziemlich einschneidend sauer*.

164. **Königlicher Streifling.** Haltbare, gute Frucht für den Landmann.
15. Juni, wohlerhalten, etwas mehlig, von einem eigenthümlichen, angenehmen Geschmack. Wäre er saftiger **.

165. **Deutscher Gulderling.** Für Oekonomie ausgesucht.
22. April noch fest, saftig (wiewohl nicht saftreich), von angenehmem Geschmack * bis **.

170. **König Jakob.** Gute Frucht, muß spät abgepflückt werden.
5. Febr., fest, ziemlich saftig, angenehm **.

173. **Süßer Holaart.** Als Süßapfel zu empfehlen.
3. April noch frisch, aber, wie fast alle Süßäpfel, fade. 6. Juni gänzlich passirt.

186. **Rother Wintertaubenapfel.** Vergl. Nro. 102.
11. Jan., etwas stippig, aber sehr angenehmes, feines, festes Fleisch (sehr weiß) **.

208. **Franklin's Goldpepping.** Werthvolle Tafelfrucht.
3. Febr., mürb, saftig, angenehm, aber doch etwas einschneidend säuerlich (für mich zu sehr) **.

215. **Kirke's schöner Rambour.** Prachtvoller, guter Apfel.
20. Dez., recht groß, ziemlich saftig, angenehm * bis **.

218. **Gelber Pepping von Ingestrie.** Kleiner, guter Tafelapfel. Baum sehr fruchtbar.
5. Febr., saftreich, angenehm, aber etwas mehlig (ob bereits passirt?) * bis **.

223. **August van Mons' Engelsapfel.** Frucht klein, aber gut.
30. Jan., gewelkt, Saft an sich angenehm, aber wenig vorhanden *.

236. **Englischer Erdbeerapfel.** Gute Frucht für die Tafel und Küche; empfehlenswerth.
20. Dez., mürbes, mildes Fleisch, * bis **. In der Mitte zwischen Calvill und Reinette stehend, groß.

238. **Breedon's Pepping.** Vorzügliche, bis Mai haltbare Tafelfrucht.
30. Jan., fein, saftig, angenehm ** (fing an zu faulen).

240. **Fraschdorfer Streifling.** Ein sehr empfehlenswerther Apfel für den Landmann.
(Dec.) recht groß, angenehm, kräftig, wiewohl etwas herb und säuerlich, festes Fleisch mit einigen Stippen * bis **. 7. Juni ebenso; noch ganz frisch und schön von Ansehen.

242. **Kleiner Neuterling.** Zum Kochen und Trocknen sehr geschätzter Apfel.
3. Apr. (sehr klein), gewelkt, daher nicht mehr saftig, an sich gut von Geschmack; zur rechten Zeit wohl **.

263. **Grauer Fenchelapfel.** Klein, welkt sehr.
2. Apr., sehr gewelkt, wenig Säure und ziemliches Gewürz, aber durch Welken unbrauchbar.

269. **Rosmarinreinette.** Für Tafel und Küche gut.
20. Dez., süß (ohne alle Säure), eigenthümlich schmeckend, aber für mich nicht angenehm. Kaum *.

283. **Reinette von Montmorency.** Haltbarer Winterapfel.
28. März beinahe noch zu hart, feinkörnig, fast saftig, mit sehr wenig Säure ** (ist wohl eine Goldreinette). 7. Apr., mit lauter unausgebildeten Kernen, also wohl unreif gepflückt, säuerlich, ziemlich *.

Digitized by Google

291. **Schick's rheinischer Landapfel.** Ein am Rhein vom Landmann sehr gesuchter Herbstapfel.
Sehr groß, einfarbig, grünlich gelb, 5 Rippen hervortretend. Geschmack recht angenehm, saftig, ähnlich aber noch besser als bei einer gleichzeitig genossenen Pariser Rambourreinette **. 12. März. Sollte er doch mit derselben identisch sein? Wo nicht, dann ersetzt er sie vielleicht für rauhere Gegenden. (Geruch angenehm).

305. **Forellenreinette.** Ein zwar schöner, aber nicht zu empfehlender Apfel.
5. Apr., fest, aber saftreich, von angenehmem Geschmack **.

311. **Echter Winterstreifling.** Zum Kochen und Rohgenuß im Frühjahr schätzbar.
2. Apr., noch sehr frisch, saftig, aber etwas sauer *.

365. **Sächsische Goldreinette.** Vorzügliche Winter-Tafelfrucht, vergl. 132, 148 und 149.
2. Apr. schon ziemlich passirt; an sich wohl **, saftreich.

368. **Lamb-Abbey-Parmäne.** Eine kleine, gute Tafelfrucht, Baum sehr fruchtbar.
5. Apr. noch fest, saftig, mit eigenthümlichem, melonenartigem Gewürz ohne merkliche Säure * bis **. 7. Juni ebenso.

384. **Wormser gelbe Kugelreinette.** Gute Herbstfrucht.
11. Jan., saftig, nicht zu verachten (süßlich) *.

385. **Van de Loos' Reinette von Niers.**
5. Apr. noch ziemlich erhalten, mürb, saftig, wohlschmeckend **.

392. **Lütticher Rambour.** Für den Landmann ausgesucht gut.
11. Jan., etwas stippig, sonst ziemlich, wiewohl zu sauer *.

399. **Große graue Herbstreinette.** Gute Tafelfrucht.
Identisch mit Müller's deutscher Reinette (13 a.), welche Müller selbst für die „Graue Herbstreinette" Dittrich's erklärt. Sehr edle Frucht mit vortrefflichem, säuerlich-süßem Reinettengeschmack. 1. Jan. (** bis) ***. Siehe oben.

410. **Gestreifter Maisüßer.** Als guter Süßapfel zu empfehlen.
Fest, etwas trocken, aber gewürzt; für den Liebhaber von Süßäpfeln wohl **, sonst kaum *.

431. **Braddick's Sondergleichen.** Vrgl. Nro. 238.
7. Apr., saftreich, angenehm, nicht gewelkt, von gutem Geschmack **, aber unansehnlich. (Ist wohl gleich mit Breedon's Pepping, auch bei Jahn.)

444. **Wintercitronenapfel.** Haltbare, gute Winterfrucht, verdient Anpflanzung.
6. Apr. noch saftreich, gut, wohlschmeckend ** (groß und schön). Oberdieck schätzt ihn sehr, aber mehr für den Haushalt; hier war er auch Tafelfrucht.

494. **Süßer Rheinapfel.** Guter Süßapfel. Modenheimer.
Hat nur einen Fehler — Mangel an Säure. Feines, saftiges Fleisch *.

503. **Chataigne.** Guter Hausapfel. Nach Oberdieck Grosser gestreifter Kortlage (?).
6. Juni noch nicht reif; sehr haltbar, saftig und sauer; zum Kochen gewiß werthvoll.

509. **Platte Granatreinette.** Kleine, gute Frucht.
7. Apr., guter Apfel mit edlem Safte, aber etwas welk **.

510. **Bunter Prager.** Gute Herbstfrucht.
Hielt sich bis zum 15. Juni, wo er äußerlich zwar welk, aber sonst noch wohlerhalten war. Mürb, ziemlich mehlig. Etwa * (natürlich wäre er früher schmackhafter gewesen). Bei Oberdieck übrigens Winterfrucht.

Digitized by Google

550. **Rother Herbststrichapfel.** Nicht haltbar.
Hielt äußerlich bis 3. April, aber innerlich total passirt.

— 551. **Quittenförmiger Gulderling.** Gut für die Küche.
6. Juni bereits passirt; mehlig, sonst ziemlich *.

Jahn-Meiningen.

Hildesheimer Saftreinette.
18. Nov., mürbfleischig, mild, **, 11. Jan., sehr saftig, aber ziemlich passirt.

Franz Graf von Eggers-Reinette.
18. Nov. noch unzeitig, übrigens schon gewelkt. 1. Mai (leicht kenntlich, durchweg berestet, außer am Kelche) gewelkt, obwohl theilweise noch hart, mit eigenthümlichem, muskatartig gewürztem Geschmack, **. Ist im Aeußern ganz gleich Schumachers „Graue Osnabrücker Reinette," aber nicht sauer, wie diese (wohl vor der Zeitigung) war. Ob beide Sorten identisch sind?

Französische Quittenreinette.
20. Nov., festes reinettenartiges, weißes Fleisch, **, (besser als Oberdieck und Lucas sie beurtheilen); 17. Febr., saftig, fest, aber ohne Gewürz, *. 23. März ebenso. Es scheint, die Frucht hält sich lange, verliert aber schon früh den Geschmack.

Weißer Sommertaffetapfel.
Schön, groß, sehr mürb, fast ohne Säure, wohl schon passirt, daher etwas mehlig, sonst **, 20. Nov.

Rothgestreifter Gulderling.
20. Nov., hartes Fleisch, säuerlich *.

Weller's Eckenhagener.
20. Nov., festes Fleisch, reinettenartig, fein, eigenthümlich gewürzt, **. (Die Sonnenseite war stippig.) 23. Nov. ebenso.

Braunschweiger Milchapfel.
23. Nov., locker, häßlich, mehlig, * (wohl passirt).

— **Walliser Limonenpepping.**
20. Nov., fest, fein, gelbliches Fleisch, stippig. Fast ohne Säure, aber auch ohne Gewürz, * bis **. 6. Mai am Kelch stippig, etwas bitter und trocken, sonst wie oben.

Gestreifte Sommerparmäne.
20. Nov., mürb, fein, blaßgelbliches Fleisch mit mildem Saft, etwas mehlig (weil passirt), sonst **.

Edelkönig. Rother Herbstcalvill. Oberdieck.
23. Nov., Fleisch unter der Schale röthlich, mürb, himbeerartig, **, 23. März passirt.

— **Doppelter Agatapfel.**
Hübsch, feinkörnig, süßlich, mehlig, gewürzlos (wohl passirt), 23. Nov.

Süßapfel von Seba.
25. Nov. Ist wohl kein wirklicher Süßapfel, sondern eine weiße Reinette mit wenig Säure, angenehm, **, 23. März, etwas welk, aber noch recht saftig, * bis **.

— **Weißer Metzgerapfel.**
25. Nov., festes, feines Fleisch, wohl etwas vor voller Reife **. 2. Juni noch saftig, mürb, aber etwas matt.

Digitized by Google

Großer Schlotterapfel.
10. Dez., mittelmäßig, etwas sauer, * (Schale sehr fettig).

Hawthorndear apple (nach Oberdieck Hawthornden).
Sehr schön, weiß an Schale und Fleisch, fest, angenehm, mit eigenthümlichem Gewürz; fast ohne Säure, **, 25. Nov. Ebenso am 11. Jan. Oberdieck fand ihn meistens zu sauer (übrigens sehr tragbar); vielleicht hat nur der warme Sommer die Frucht dießmal so verbessert.

Scharlachrothe Sommerparmäne, Scharlachparmäne.
10. Dez., Fleisch rosenroth, außer um das Kernhaus, ziemlich fest, angenehm, * bis **; 23. März, obwohl äußerlich erhalten, ziemlich passirt, *.

Reinette von Windsor.
31. Dez., etwas mehlig, da sie bereits zu faulen anfing, sonst gut, * bis **. (Ist wohl die Pariser Rambourreinette.)

Strawberryapfel.
1. Jan., süß, saftig, hat ein (übrigens nicht angenehmes) Gewürz, * bis **; 23. März, noch saftig, *.

Ochsennase.
1. Jan., stippig, säuerlich, kaum *.

Baumann's rothe Winterreinette.
1. Jan., festes, kräftiges Fleisch, fein und von gutem Geschmack, **; 19. März gewelkt, sonst ebenso.

Ananasapfel = Prinzenapfel.
1. Jan., angenehm, aber schon etwas mehlig, * bis **.

Rother Wintercalvill.
2. Jan., Fleisch röthlich, fein, saftreich, mit eigenthümlichem Gewürz, **; 25. März sah er äußerlich noch gut aus, war aber von Innen gefault.

Meininger Zwiebelborsdorfer.
11. Jan., wohl ziemlich passirt, mehlig, gewürzlos (sehr verschieden vom gewöhnlichen Zwiebelborsdorfer).

Weinsäuerling.
11. Jan., feinkörnig, ziemlich saftig, nicht unangenehm, *.

Dittrich's Winterrosenapfel.
11. Jan. Hatte manches Unterscheidende vom Danziger Kantapfel, ist ihm aber mindestens verwandt, und — wenn anders — wohl schlechter, *. (Vielleicht lag das nur an diesem Exemplar.)

Pigeon rouge.
11. Jan., etwas passirt, sonst angenehm, **; 4. Febr. ebenso.

Englischer Wintergoldpepping.
11. Jan., fest, fein, kräftig, sehr edel, ** bis *** (bei Müller noch besser).

Zwiebelborsdorfer.
14. Jan., im Fleische fest, obwohl gewelkt, guter, aber nicht reichlicher Saft, * bis **.

Parker's grauer Pepping.
14. Jan., fest, sehr feinkörnig, ziemlich saftig, kräftig, weinig, **.

Downton's Pepping.
14. Jan. (gewelkt), fein, saftig, gewürzt, edel, ** bis ***. (Im Range dem Englischen Winterpepping gleich.) 19. Jan. ebenso.

Digitized by Google

Zimmtreinette.

(14. Jan. gewelkt) fest, ziemlich saftig, angenehm, * bis **. 19. März wohl **.

Königlicher rother Kurzstiel.

14. Jan. etwas gewelkt, fest, fein, saftig, süßweinig mit viel Zucker, mindestens **, 17. Febr. ebenso.

Daniell's rothe Winterreinette.

14. Jan., fest, fein, wohlschmeckend, angenehm, **. 2. Juni, welk, fast süß.

Muskatreinette.

19. Jan., fein, saftig, gewürzreich (fast zu stark gewürzt), ** bis ***. 2. Juni noch fest, ungewelkt, aber ohne Geschmack.

Ananasreinette.

19. Jan., saftreich, edel, mild, angenehm, ** bis ***.

Orleansreinette.

19. Jan., noch fest, aber fein, saftig, süßweinig, ** bis ***. 6. Mai schon etwas welk und passirt, aber noch **.

Dominisca.

30. Jan., Fleisch wohl schon passirt, saftlos, fade. 6. Mai rambourartig, kaum *.

Gelbe späte Reinette.

4. Febr., fest, nicht sehr saftig, an sich gut von Geschmack (etwas gewelkt), * bis **. 2. Juni ebenso.

Van Mons' Goldreinette.

5. Febr., gewelkt, sonst edel, süßweinig **. 19. März stark gewelkt, sonst sehr edel von Geschmack, ähnlich der Englischen Spitalreinette. Hat die gewürzige Säure der Grauen Reinetten, und daneben außerordentlich viel Süßigkeit. In dem stark gewelkten Zustande saftlos, an sich wäre der Saft ** bis ***.

Van der Laans' Goldreinette.

5. Febr., gewelkt, sonst gut, * bis **. 23. März gewelkt, sonst **.

Grüne Reinette. Nonpareil.

5. Febr., gewelkt, eigenthümlich gewürzt, fein, aber für mich kaum **. Am 30. April sehr welk, an sich fein, **.

Pomme de Lettre.

13. Febr., mehlig, ohne besondern Geschmack, kaum *.

Pigeonnet royal.

17. Febr., saftreich, fest, fein, gewürzt, **. (Ist vielfächrig, ähnlich, aber nicht gleich dem Pigeon rouge.) 16. Mai, passirt.

Englische Wintergoldparmäne.

13. März, noch gut, saftig, fast süß, **.

Champagnerreinette.

15. März, saftreich, säuerlich, ohne feineren Geschmack, *. 27. Apr. sauer, *.

Blumensauer.

(Der Name war etwas unleserlich). 19. März, schon passirt, etwas mehlig, *.

Weißer Rosmarinapfel.

(Ob der Italienische?) saftreich, mit eigenthümlichem Beigeschmack, der jedoch nicht Jedem behagen mag, für mich nur * bis **. 19. März.

Herrenhäuser Pepping.

19. März, schon stark gewelkt, also saftlos; übrigens edel, süßweinig, **.

Digitized by Google

Kleine Casseler Reinette.

19. März, noch frisch, saftig und gut, wohl **. 27. April, bereits passirt, nicht edel schmeckend, * (Die große Casseler Reinette wurde erst Ende Mai gut).

Großer edler Prinzessinapfel.

(Ein sehr kleines, fast verkümmertes Exemplar.) 22. März, schon passirt, daher nur noch *.

Weiße englische Winterreinette.

29. März. Sehr schön von Form, einfarbig, weiß. Saftreich, wohlschmeckend, **. 22. April. Sehr gut und edel von Geschmack, ** bis ***.

Cliquette.

23. März, süßlich, mit eigenthümlichem, aber für mich nicht angenehmem Beigeschmack, *.

Diel's Reinette.

23. März, saftig, fast zu süß, ohne Gewürz, *. 22. April ebenso (passirt).

Würzrambour.

23. März, gewöhnlicher Rambourgeschmack, nicht fein, aber auch nicht so übel, *.

Whetherills weißer Süßapfel.

23. März, ziemlich hart, aber innen gesault; süß, etwas mehlig, kaum *.

Rothes Seidenhemdchen.

23. März, schon passirt, wahrscheinlich früher **.

Multhaupt's Carminreinette.

23. März, noch ganz frisch, saftreich, angenehm, **. 6. Mai ebenso, schön und edel aussehend (sehr wenig Säure).

Erzherzog Johann.

23. März, beide Exemplare äußerlich noch ganz gesund aussehend, aber unter der Schaale verdorben, der noch brauchbare Theil von gewöhnlichem Geschmack, *.

Braunauer Rosmarinapfel.

23. März, stippig am Kelch, mehlig, kaum * (wohl passirt).

Meininger Gulderling.

24. März, groß, saftig, etwas grobfleischig, mit eigenthümlichem, für mich nicht gerade angenehmem Geschmack, *.

Weißer Wintercalvill.

24. März (mittelgroßes Exemplar), sehr gewürzreich, saftig, fein, ** bis ***.

Cadeau du General.

Ist wohl die Pariser Rambourreinette. Am 1. April noch fest, dabei saftig, mürb, fleischig, angenehm, **, aber die von Schumacher und Müller schmeckten edler.

Citronenreinette.

7. April. noch fest, kräftig, säuerlich (obwohl reif und oben schon etwas angefault), schön von Ansehen, aber doch wohl nur *.

Bedfordshire foundling.

(Weiß, ein Pepping) 8. April, schon angefault, also etwas mehlig, sonst angenehm, etwa * bis **.

Großer Schlotterapfel.

22. April, noch ziemlich frisch, aber ohne besondern Geschmack, *.

Pfotenhauer's Reinette.

22. April, von Außen noch gut, aber inwendig rund um das Kernhaus faulig, wodurch auch das übrige noch gut aussehende Fleisch bitter und unschmackhaft wurde. Ebenso am 15. Juni. Muß also früher genossen werden, und ist nur scheinbar Dauerfrucht.

Digitized by Google

Chatigny.

22. April, schon passirt, angefault und durchweg stippig, immer wohl nur *. (Der Name erinnert an den „Chateigne" Schumachers, bei ihm Nro. 503, doch scheint derselbe dauerhafter und besser.)

Marzipanreinette.

27. April, angenehm, aber etwas trocken (vielleicht zu spät genossen), * bis **.

Dietzer Goldreinette.

27. April, sehr klein, gewelkt, an sich von gutem Geschmack, der vielleicht ** wäre.

Carpentinreinette.

27. April, gewelkt, aber reinschmeckend, wiewohl trocken, aromatisch, * bis **.

Gestreifter böhmischer Borsdorfer.

27. April, hübscher und dauerhafter als der Edle Winterborsdorfer, da er nicht welkt, aber nur *.

Englische Spitalreinette.

27. April, wiewohl ein kleines Exemplar, auch bereits etwas angefault und gewelkt, doch feinschmeckend, **.

Roß Nonpareil.

27. April, an einer Seite etwas angefault, aber der Rest wohl erhalten, weiß von Schale und Fleisch (ähnlich dem Hawthornden), von Geschmack zwar mild, aber matt, *. (Nichts vom Geschmacke der Grünen Reinette Nonpareil.)

Bornmüller's Nonpareil.

30. April, im äußern Ansehen, auch den Punkten, ähnlich der Calwillartigen Reinette, aber nicht im Geschmacke. Mürb, angenehm, **.

Fair's Nonpareil.

30. April, stippig, also vielleicht schon passirt. Saftig, aber von unangenehmem Beigeschmack. So kaum *.

Calvillartige Reinette.

30. April, noch fest, gewürzig, ersetzt den Weißen Wintercalvill, ** bis ***. Der Geschmack erinnert an eine gewürzige Melone, und läßt eigentlich gar keine Säure merken.

Goldreinette von Bordeaux (von Burchardt).

1. Mai, gewelkt, sonst sehr gut, mit edlem, süßweinigem Saft, ** bis ***.

Harbert's Rambour.

1. Mai, noch frisch und saftig, aber von etwas einschneidendem Geschmacke, dem Vorigen sehr nachstehend, * (bis **).

Rothe Reinette von Jahn.

1. Mai, noch frisch, aber nur mittelmäßig saftig, und von einem eigenthümlichen, nicht besonders angenehmen Beigeschmacke, * (bis **). 2. Juni ziemlich gut erhalten, aber säuerlich, ohne sonstigen edleren Geschmack, *.

Newton Spitzemberg (wohl Newtown).

Kleiner, als die öfter damit verglichene Englische Wintergoldparmäne, und einfarbig gelb, mit geringem Anflug von Röthe; das Fleisch ist weiß, nicht gelblich. 4. Mai noch frisch, saftig, von gutem, obwohl nicht gerade ausgezeichnetem Geschmacke, einer Goldparmäne nicht gleichkommend, höchstens **.

Großer Köberling.

6. Mai, (ziemlich kleines Exemplar, aber der kleine Köberling allerdings noch kleiner), wohl schon passirt, wenig Säure, etwas flau, *.

Digitized by Google

Brauner Matapfel.

6. Mai, etwas welk, aber genügend saftig, angenehm. Beinahe **.

Großer Mogul.

6. Mai. Fleisch rambourartig, aber sonst nicht übel, saftreich, * bis **.

Rothes Seidenhemdchen.

(5fächeriges Kernhaus, auch durch Färbung und Größe ähnlich dem Rothen Wintertaubenapfel, aber plattrund.) Geschmack gewöhnlich, mehlig, *, aber am 16. Mai, also wohl schon passirt.

Meininger Täubling.

16. Mai, noch fest, aber nicht saftig, sonst ziemlich gut, * bis **, hat fast zu wenig Säure. Sehr kleine Frucht.

Wahre Newyorker Reinette.

16. Mai, noch frisch und saftig, wohlschmeckend, ** (nicht eben sehr fein).

Große Cassseler Reinette.

16. Mai, noch etwas hart (noch nicht recht zeitig), übrigens saftreich, kräftig, angenehm. Wohl **, bei rechter Reife gewiß. Die Frucht war vortrefflich erhalten, schön und ziemlich groß.

Wellington.

16. Mai, wohlerhalten, hübsch und saftreich. Allerdings ist der Saft sauer, aber als Wirthschaftsapfel ist sein Werth darum nicht geringer. Reinettenartige Säure. Zum Rohgenuß ist er bei seiner Frische doch * bis **, für Manche sogar ** zu schätzen.

Kronenreinette.

18. Mai, gleichzeitig mit Nro. 41 (Kronenreinette) des Meininger pomologischen Vereins. Aeußerlich dem letztern gleich, nur kleiner, aber stärker gewürzt, weniger saftig und nicht so fein. Höchstens **.

Dietzer rothe Mandelreinette.

18. Mai, klein, aber zierlich, noch wohlerhalten. Saftig, gewürzreich (fast zu sehr), beinahe ohne Säure, **.

Mayer's weißer Wintertaubenapfel.

18. Mai, wohlerhalten (klein). Fleisch ziemlich trocken, gewürzig, fast ohne Säure. Nur * bis **.

Fleiner (ohne weitere Bezeichnung).

Schon gewelkt, ordinär. Kaum *, 18. Mai.

Reinette von Windsor.

18. Mai, ähnlich, wo nicht gleich der Pariser Rambourreinette. Schon etwas mehlig, weil passirt, sonst wohlschmeckend, **.

Calvillartiger Winterrosenapfel (Danziger Kantapfel).

2. Juni, angefault, sonst nicht übel, * bis **.

Landsberger Reinette.

2. Juni, welk und mehlig, also wohl passirt. Mag im Januar gut sein.

Königlicher Streifling.

8. Juni. Von angenehmem Geschmack, * bis **.

Belle Josephine.

(Klein, einfarbig, Wachsreinette) 8. Juni, noch saftig, ungewelkt, mit angenehmem Reinettengeschmack, **.

Digitized by Google

Belle fille Normande.

Aeußerlich gleich der Vorigen, auch wohl identisch. Besteht ein Unterschied, so wäre Erstere etwas wohlschmeckender.

Wachsapfel.

8. Juni, mehlig, trocken, wohl schon passirt. Höchstens *. Zweites Exemplar ebenso.

Pennock's red father apple.

(Nicht roth, sondern nur schwach röthlich gestreift), wohlriechend. 8. Juni, noch saftig, aber nicht fein, etwas mehlig, *.

Würzrambour.

8. Juni. Gewöhnlicher Rambour, *.

Braunauer Zwiebelapfel.

8. Juni, gar nicht gewelkt (obwohl etwas angefault), nicht gerade saftig, aber an sich von ziemlich gutem Geschmack, * bis **. Schön von Ansehen.

Gestreifter Winterparadiesapfel.

8. Juni, saftreich, aber etwas herb, sonst ziemlich *. Hübsch aussehend.

Api.

8. Juni, saftig, aber süßlich, ohne Gewürz. Für mich kaum *.

Weißer kentischer Pepping.

15. Juni, noch schön, wohlerhalten, von gutem Geschmack, **, obwohl schon etwas mehlig. Jedenfalls sehr zu empfehlen.

Borsdorfer Reinette.

15. Juni, am Stiel angefault, am Kelche ganz hart, dabei unter der (fein braun punktirten) Schale mit einzelnen kleinen, braunen Stippen durchzogen, und dadurch trocken und geschmacklos. Die Frucht bleibt also bis zum Faulen hart (wie auch die übrigen Namen „Mascon's harte Glasreinette, Gnckenberger Krachapfel" beweisen) und wird wohl mehr für die Küche sein.

Edler Winterstreifling.

19. Juni, saftig, aber etwas grobfleischig, Saft an sich angenehm, *.

Meininger rothe Reinette.

19. Juni (dunkelroth, groß, ansehnlich), mürb, nicht unangenehm. Schon etwas passirt, sonst wohl * bis ** (rambourartig).

Großer Rheinischer Bohnapfel.

19. Juni, schon passirt, saftlos, trocken, süßlich.

Rother Stettiner.

21. Juli, noch saftig und mindestens *.

Loan's Parmäne.

21. Juni, zwar bereits passirt, etwas mehlig, aber doch noch saftig und gewürzig. Früher wohl **.

Winterpostoph.

21. Juni, noch wohl erhalten, saftig, zartfleischig, mürb, mit feinem Gewürz, **. Dabei auch äußerlich sehr schön.

Mayer's weißer Wintertaubenapfel.

21. Juni, etwas trocken, sonst noch ziemlich gut erhalten. Wenn rechtzeitig genossen wohl **.

(Schluß folgt.)

Digitized by Google

Einige Beobachtungen an den Blüthen der Aepfel, Birnen und Quitten.

Der bekannte Ausspruch Poiteau's in dem Traité des arbres fruitiers, Ed. II, S. 32 hinsichtlich der Blüthen der Aepfel und Birnen: „daß allein die an der Basis verbundenen oder freien Griffel das Hauptunterscheidungszeichen zwischen Apfel- und Birnbaum abgäben," kam mir im Frühjahr dieses Jahres gerade zu der Zeit in Erinnerung, als diese Bäume blühten, und veranlaßte mich, die Blüthen derselben, so wie die der Quitten, nochmals genau zu untersuchen und zu zeichnen, um den angedeuteten Unterschied einem jungen Freunde deutlicher und anschaulicher zu machen, da die mir zugänglichen Abbildungen dieser Blüthen in dieser Hinsicht nicht genügten. Ich hatte keineswegs erwartet, bei dieser Untersuchung etwas Anderes zu finden, als so Viele vor mir, und war daher nicht wenig erstaunt, als dieß dem ungeachtet der Fall war. Ich fand nämlich bei den Blüthen unserer cultivirten Aepfel und Birnen folgende, wie mir scheint, nicht unwesentlich und leicht in die Augen fallende Verschiedenheiten.

In der Aepfelblüthe sind nämlich nicht bloß die 5 Griffel an der Basis zu einem kürzeren oder längeren Cylinder verbunden, sondern es stehen auch die zwanzig und mehr Staubfäden schon vor dem völligen Aufbrechen der Blüthe (wenn sie auch noch von verschiedener Länge sind) aufrecht, etwas mehr nach außen gerichtet, mit dem untern Ende eng zusammen, in einem dichten Kreise. Ihre Staubbeutel sind blaßgelb und werden nach dem Abstäuben, wenn sie vertrocknen, rothgelb und später braun. Bei der Birnblüthe dagegen sind die 5 Griffel nicht nur bis an die Basis frei, unverbunden, sondern es sind auch die Staubfäden anfangs sämmtlich nach Innen gerollt oder einwärts zusammen gebogen, und richten sich erst, wenn sich die Blüthe öffnet, nach und nach auf, und zwar einer um den Andern in dem Kreise, so daß, wenn der eine Staubfaden bereits aufgerichtet ist, die beiden Nebenmänner noch eingerollt sind, die beiden neben diesen aber schon aufrecht stehen ꝛc. Auch stehen die Staubfäden in dem Kreise an der Basis viel weiter auseinander, als die der Apfelblüthe. Uebrigens sind auch die Staubbeutel der Birnblüthe von Anfang an blaßrosenroth und gehen nach dem Verstäuben in's Bräunliche und Schwärzliche über.

Die Bemerkung hinsichtlich der Farbe der Staubbeutel fand ich neuerlich zufällig auch in einem Aufsatze: „Frühlingsfreuden von Berthold Sigismund, in der Zeitschrift: der Feierabend, 1858, S. 342, wo man dergleichen Bemerkungen freilich nicht sucht. Sonst erinnere ich mich nicht sie irgendwo bemerkt zu haben.

Leider konnte ich meine Beobachtung der Aepfel- und Birnblüthen nur an cultivirten dergleichen Obstsorten anstellen, nicht aber auf die Blüthen wilder Aepfel- und Birnbäume erstrecken, indem solche zur gehörigen Zeit hier nicht zu erlangen waren. Ich kann daher auch nicht sagen, daß das Bemerkte auch bei diesen stattfinde, vielmehr veranlaßt mich der Mangel an Gelegenheit, diese Beobachtung auch

Digitized by Google

auf die wilden Aepfel und Birnen auszudehnen, zu dem Gesuche an andere Pomologen, welche dazu Gelegenheit haben, sich derselben zu unterziehen und die Resultate in dieser Zeitschrift gefälligst mitzutheilen.

Zu der vorstehenden Bemerkung sehe ich mich um so mehr veranlaßt, als ich im vorigen Herbste endlich, nach langem vergeblichen Bemühen, wahre wilde Holzäpfel zur Untersuchung erhielt und bei denselben fand, daß dieselben allerdings in jedem Fache des fünftheiligen Kernhauses nur zwei Kerne enthielten, während bei den cultivirten Aepfelsorten 1, 2, oft aber auch 3—5, dagegen aber auch öfters wieder gar keine Kerne in einem Fache — ja bei manchen Sorten in allen Fächern vorkommen. Vergleiche meinen Aufsatz: Ueber den Unterschied zwischen Apfel, Birne und Quitte in pomologischer Hinsicht S. 129 der vorliegenden Monatsschrift, Jahrgang 1855.

Ich konnte von Pyrus-Arten nur noch P. spectabilis Ait. (Malus spect. Desf.), den chinesischen Apfel (und zwar auch nur den mit doppelten Blüthen), beobachten. Ich fand hier die Griffel frei, unverbunden, die Staubfäden stehen aufrecht, sind aber anfangs zum Theil noch sehr kurz, während der größere Theil schon ausgewachsen ist, die Staubbeutel anfangs weiß oder gelblich weiß, nachher orangegelb ꝛc., in Hinsicht der Blüthe also mehr zur Birne als zum Apfel gehörig, während die Frucht mehr dem Apfel als der Birne ähnlich ist.

Was die Quitten betrifft, so habe ich sowohl bei der sogenannten Apfel- als bei der Birn-Quitte die Griffel bis an die Basis frei (wie bei den Birnen), die Staubfäden aber nicht, nach Innen gerollt, sondern aufrecht stehend und etwas nach Außen gerichtet, je mehr sie sich der Vollkommenheit nähern (wie bei den Aepfeln), auch fein behaart und die Staubbeutel weiß oder blaßgelb (also wie bei den Aepfeln), nachher bräunlich und schwärzlich werdend, getroffen. — Die Quitten stehen also in diesen Beziehungen gewissermaßen zwischen Apfel und Birne, möchten aber doch mehr mit der Birne als mit dem Apfel verwandt sein, nicht nur weil die Aehnlichkeit der Griffel (der weiblichen Befruchtungsorgane) die der Staubfäden (der männlichen) überwiegen dürfte, sondern auch, weil die Beschaffenheit der Frucht, das Gedeihen der Birn-Reiser auf der Quitte ꝛc. dafür spricht. — Bei der japanischen (rothblühenden) Quitte, P. oder Cydonia japonica, neuerlich auch Chaenomeles jap. Pers. genannt, welche ich ebenfalls beobachtete, fand ich die Griffel von der Basis bis auf ein Drittel ihrer Länge in einen Cylinder verwachsen, die Staubfäden gerade in die Höhe stehend und die Staubbeutel schön gelb, also Alles ziemlich wie bei dem Apfel. — Im Fruchtknoten oder der jungen Frucht sieht man aber bereits die vielen Kern-Ei'chen angedeutet, wie bei der Quitte.

Bei dieser Gelegenheit erlaube ich mir aus dem oben schon angezogenen Aufsatze von Sigismund a. a. O. noch folgende nicht uninteressante Bemerkung mitzutheilen. Es heißt nemlich daselbst: „Recht interessante Aufschlüsse gewährt ein durch den Fruchtknoten oder die junge Frucht geführter Querschnitt. Daß in der stacheligen Kapsel des Roßkastanienbaums regelmäßig mehrere Samenknospen

Digitized by Google

vorkommen und unter den großen braunen Samen als verkümmerte Liliputer erscheinen und taub oder nicht keimfähig sind, wissen Alle; aber nur Wenigen ist es bekannt, daß eine ähnliche Verkümmerung in den Fruchtknoten nicht bloß der Apfelbäume stattfindet, in deren Gehäuse man oft zwergartige Kernchen neben vollen trifft, sondern regelmäßig auch in der Kirsche und Zwetsche vorkommt. Jede junge Kirsche, Apricose, Zwetsche und Schlehe hat im jüngsten Zustand zwei Samenknospen und entwickelt doch später in ihrem Fleische nur einen Stein, mit nur einem Keimling." — Als ich dieß las, suchte ich mich sofort von der Richtigkeit oder Unrichtigkeit dieser Angabe zu überzeugen und habe allerdings in den ganz jungen Apricosen, Pfirschen und Kirschen, welche ich noch auffinden konnte und quer durchschnitt, fast in allen die Anlage zu 2 Steinen, wovon aber der eine schon fast ganz verkümmert war, gefunden. Pflaumen und Schlehen im jungen Zustand waren mir nicht mehr zur Hand.

Den 20. Juni 1858. **v. Flotow.**

Anm. d. Red. Den äußerst interessanten, in vorstehendem Aufsatze mitgetheilten Beobachtungen, die die wissenschaftliche Pomologie ohne Zweifel einen guten Schritt weiter führen werden, will ich noch die Bemerkung hinzufügen, daß beim Legen schon gekeimter Kirschkerne, deren steinige Hülle sich bereits geöffnet hatte, ich häufig in den Keimen der wilden, rothen Süßkirsche zwei gut ausgebildete Kerne wahrgenommen habe, mich aber nicht entsinnen kann, gleiche Wahrnehmung jemals bei einem Steine edler Kirschensorten gemacht zu haben, wo sich immer nur ein Kern und bei den frühen Sorten, wenn ich deren Steine aufklopfte, auch diesen häufig nicht einmal ausgebildet fand.

Oberdieck.

II. Praktischer Obstbau.

Die Herbst- und Winter-Copulation.

Wenn ich nicht irre, wurde die Winter-Copulation schon von Christ empfohlen und wollte man sie vor etwa 25 Jahren besonders anpreisen. Daß sie nicht in größeren Gebrauch gekommeu ist, ist wohl allein schon genügender Beweis, daß sie recht anwendbar nicht ist; indeß ist es doch vielleicht manchem Leser der Monatsschrift nicht ganz unlieb, wenn ich meine Versuche und Erfahrungen darüber kurz mittheile. Schon in Bardowick habe ich mehrmals ein Hundert jährige Stämmchen von Kernobst gegen Ende Oktober durch Copulation veredelt, indeß da ein etwas strengerer Winterfrost folgte (wie solcher doch öfters eintritt), fand ich im März

Digitized by Google

darauf $^2/_3$ bis $^3/_4$ der Reiser erfroren, während die Wildlinge nicht erfroren waren. Die gut gebliebenen Reiser wuchsen allerdings sehr gut an.

In vorigem Herbste waren mir von manchen Personen und Vereinen Collectionen von Früchten zur Ansicht vorlegt worden, unter denen ich manche werthvolle, mir gänzlich unbekannte Früchte gefunden hatte. Um desto gewisser die rechten Reiser davon zu erhalten, erbat ich mir von einer Anzahl die Reiser schon im Herbste, und da es immer einige Umstände macht, Reiser zu durchwintern, indem von im Freien stehenden Reisern die Namenhölzer leicht abfaulen und man bei Durchwinterung auf einem Zimmer wenigstens oft nachsehen muß, daß die Reiser immer mäßig feucht stehen und sie selbst zuweilen anfnehmen muß, um nachzusehen, ob auch in der Erde die Rinde wohl faul geworden ist (wo dann bis auf's Gesunde nachgeschnitten werden muß), veredelte ich damit gleich circa 40 Wildlinge, pflanzte diese in große Töpfe (von 1 Fuß Durchmesser und Höhe) regelrecht und selbst unter Angießen ein, und hoffte, sie so auf einem frostfreien Zimmer gut durchzubringen, wo auch noch andere Gewächse durchwintert werden. Ich beachtete die Töpfe gut, indeß schon Mitte März ergab es sich, daß ein Theil der Reiser (die ich alle selbst aufgesetzt hatte) vertrocknet war, was namentlich bei den Birnen der Fall war, deren Stämme wenig Faserwurzeln hatten, doch bereits auch bei einigen Aepfeln. Da die übrigen auch zu Anfange des April noch keinen Trieb zeigten, obwohl die Wildlinge theils schon trieben, ließ ich die Stämmchen sämmtlich in's freie Land setzen, und unter nochmaligem Anschneiden der Wurzel, damit diese stark einsaugen möchte, gut einschlämmen, wobei kein Stämmchen auch nur $^1/_2$ Minute lang außer Erde war. Das Resultat ist gewesen, daß die Wildlinge jetzt (27. Mai) alle gut gekommen sind, während von den Reisern, von denen nur drei bisher kümmerlich wachsen, ein Theil noch weiter vertrocknet ist, und die wenigen noch anscheinend guten keine Hoffnung geben, daß sie noch kommen könnten. Da sich im Herbste noch keine organische Verbindung mit dem Wildlinge hergestellt hatte, und der nicht festgewurzelte Wildling nach diesem Versuche im Winter nur wenig Saft aufsaugen muß, waren die Reiser offenbar verhungert, die beim Aufsetzen völlig gesund und kräftig waren. Im Freien wird das Reis in der feuchten Winterluft weniger ausdünsten als im Zimmer.

Völlig gesund sind dagegen durch den milden Winter, der nur zweimal 13° R. Frost brachte, drei im Freien stehende Birn-Copulanten gekommen, die ich schon Ende August mit einem von einer Reise mitgebrachten Reis veredelte. Bei der herrschenden Dürre hatte ich die veredelten Stämme gleich stark angießen lassen, und wuchs das eine Reis bis Michaelis noch drei Zoll lang. Im Großen kann dieß auch nicht angewandt werden, indeß böte sich auf diese Weise Pomologen ein gutes Mittel, wie sie von Excursionen gleich mitgebrachte Reiser anbringen und auch gut durch den Winter bringen könnten, wenn solche Stämmchen Ende Oktober in große Töpfe oder Kasten gesetzt und im Hause frostfrei durchwintert, im nächsten Frühlinge zeitig in's Land gesetzt würden. Die Wurzel würde in diesem Falle das schon festgewachsene Reis hinreichend den Winter über nähren.

Digitized by Google

Auch die Copulation von Stämmchen im Zimmer, die dann in's Land gesetzt werden, hat mir zwar, wenn zugleich das Einpflanzen bald auf die Veredlung folgte, in Nienburg, wo ich öfter so ein paar hundert Stämmchen veredelte, gute, doch nie so sichere Resultate geliefert, als wenn im Freien stehende festgewurzelte Stämme veredelt wurden, und der Erfolg war selbst noch besser, wenn ich die Wildlinge zunächst einpflanzte und sie erst veredelte, wenn sie schon merklichen Trieb zeigten. Hier in Jeinsen habe ich auch in den ersten zwei Jahren, wo es mir an Wildlingen fehlte, einige hundert bezogene kräftige Wildlinge von Kernobst im Zimmer copuliren und dann gleich einsetzen und gut angießen lassen, unter frischem Beschneiden der Wurzeln. Der Erfolg ist indeß im hiesigen schweren Boden noch merklich weniger günstig gewesen, als in Nienburg, da beim Verpflanzen sich hier ziemlich überall zeigt, daß das erste Anwurzeln der Stämmchen schwerer hält, als im leichten Nienburger und Sulinger Boden. — Die Zimmer-Copulation bleibt indeß bei Stämmchen, die mit guten Faserwurzeln versehen sind, immer noch für denjenigen anwendbar, der zu der gewöhnlichen Veredlungszeit mit andern Geschäften zu sehr belastet ist, wenn gleich ich dem Satze des Herrn van Mons nicht beitreten kann, daß die Zimmer-Copulation und das auf sie erst folgende Pflanzen der Stämme darum der Copulation auf festgewurzelte Wildlinge bei Weitem vorzuziehen sei, daß in jenem Falle bei Wildling und Reis eine suffrance égale Statt finde. Diese Ansicht hat mehr Schimmer als Wahrheit.

Die oben angeführte Erfahrung bei den im Zimmer durchwinterten Copulanten erklärt es auch wohl, weßhalb man neuerdings mit Recht selbst mit der Veredlung von Kirschen und Pflaumen sich nicht zu sehr beeilt, sondern diese später vornimmt, als früher. Die Reiser auch des Steinobstes würden immerhin, selbst im Mai erst aufgesetzt, recht gut angehen, wenn es nur nicht zu viele Schwierigkeiten hätte, sie bis dahin vor allem Treiben, so wie umgekehrt vor jedem stärkeren Welkwerden zu bewahren. Letzteres vertragen namentlich die Pflaumenreiser nicht, und wenn es auch einzeln gelungen ist, stark welk gewordene Pflaumenreiser wieder zu beleben, so habe ich doch als später auf das stattgehabte Welken allermeistens folgende Nachwirkung fast immer wahrgenommen, daß die von schwachen Reisern genommenen Copulirreiser nach und nach vertrockneten, die von starken Reisern zwar in der Rinde sich frisch hielten, die Augen aber todt stehen blieben, und zuletzt, bei leiser Berührung, abfielen. — Werden nun die Reiser des Steinobstes früh aufgesetzt, während der Saftzufluß im Wildlinge noch nicht reichlich genug ist, oder nicht Wärme genug herrscht, daß die Zellen des Wildlings mit denen des Reises schon genugsam zusammenwachsen könnten, und es folgt auf das Aufsetzen der Reiser trockene Witterung, so leiden sie, und leiden am meisten, wenn sie vielleicht vor der Trockniß schon etwas geschoben hatten, wo man dann die früher fest und geschwollen anzufühlenden Augen nach und nach schlaff werden sieht, daß sie sich mit den Fingern zusammendrücken lassen, und sie zuletzt vertrocknet

Digitized by Google

abfallen. Ich habe bei der fortwährenden Dürre in der abgewichenen Copulirzeit die Copulation der Kirschen und Birnen mit dem allerbesten Erfolge bis nach der Mitte des April (etwa zum 20. bis 22.) verschoben, die der Pflaumen selbst bis gegen Ende April, wobei ich bei Kirschen und Pflaumen freilich zugleich immer die Vorsicht anwandte, die Reiser erst von 3 Uhr Nachmittags an bis gegen Abend aufsetzen zu lassen, damit sie in der Nacht, vor neuer Einwirkung der Sonnenstrahlen, sich erst etwas festsaugen möchten. Es treiben gegenwärtig (29. Mai) fast schon sämmtliche Birnen-, Kirschen- und Pflaumenreiser sehr gut, obwohl die Dürre nach dem Aufsetzen der Reiser fortwährte, und erst durch einige nicht genügende Regenschauer von Mitte Mai an etwa gemindert, aber erst seit ehegestern gehoben ist. Durch spätes Aufsetzen auf schon grün gewordene Stämmchen habe ich, bei folgender feuchter Witterung, selbst schon merklich getriebene Kirschen- und Pflaumenreiser angebracht, und dieß Jahr Gleiches bei einigen aus London spät erhaltenen, schon starke grüne Augen habenden Kirschenreisern dadurch erreicht, daß ich den Boden um die Copulanten naß goß und dann große Töpfe darüber deckte, die, nachdem die Reiser Trieb zeigten, durch untergelegte Steine nach und nach gelüftet wurden. Ausgegangen sind mir nur etliche Kirschenreiser, die vor dem erst Ende April geschehenen Aufsetzen mehrmals ziemlich welk gewesen waren, nachdem schon ein geringes Schieben der Augen sich gezeigt hatte; ingleichen sind circa drei Dutzend Kirschenreiser, die ich, bei Mangel an festgewurzelten Wildlingen, auf früh hingesetzte Wildlinge setzen ließ, nachdem diese so weit getrieben hatten, daß die Knospen zur Blätterbildung übergingen, nachdem sie anfangs gut schoben, später zur Hälfte wieder zurückgegangen, weil bei der fortwährenden Dürre die Wildlinge, obwohl ich sie nochmals gut angießen ließ, nicht Saft genug hatten und lieferten, um die schiebenden Reiser zu nähren. Manche haben sich heute noch erhalten, nachdem seit ehegestern es häufig und durchdringend regnet. Man pflegt beim Ausgehen früh aufgesetzter Reiser gewöhnlich bald nachher eingetretene Nachtfröste zu beschuldigen, und wäre es auch denkbar, daß wenn solche bis zum Cambium eindrängen, die Vereinigung der Zellen des Reises mit denen des Wildlings dadurch gestört werden könnte. Indeß wird durch Nachtfröste doch die Zellenbildung im Cambium überhaupt nicht gestört, wie man in dem gedachten Falle doch auch wohl wahrnehmen möchte, und darf ich so viel hinzusetzen, daß ich eine entschiedene und völlig gewisse Erfahrung, daß bald folgende Nachtfröste dem Angehen der Pfropfreiser geschadet hätten, bisher nicht habe machen können, vielmehr öfter erfuhr, daß bald folgende merkliche Nachtfröste nicht geschadet hatten, die auch noch in diesem Jahre bald auf das Aufsetzen der Birn- und Kirschenreiser folgten, ohne deren gutem Anschlagen, selbst bei herrschender Dürre, zu schaden.

O.

Digitized by Google

Nachtrag zu obigem Artikel über Winterveredlung.

Von Ed. Lucas.

Bei der Versammlung deutscher Wein- und Obstproducenten in Wiesbaden kam bei der Berathung der zweiten Frage: Welche Arten der Veredlung haben sich für größere Baumschulen als die besten bewährt, die Anwendung der Winterveredlung auch zur Sprache. Es sprachen mehrere Stimmen warm für dieselbe und man konnte als Antwort auf die gestellte Frage (Ausführlicheres wird später folgen) und als Resultat der Berathung annehmen, daß das Oculiren auf das schlafende Auge die im Großen anzuwendende praktischste Methode sei, sofern die Baumschule kräftigen Boden habe und die Arbeiter im Oculiren gehörig geübt seien, sonst die Veredlung im Frühjahr und besonders mittelst dem Anplatten, Anschäften, Sattelschäften, sowie durch Pfropfen mit dem Gaisfuß, bei welcher Methode der Wildling doppelt und selbst dreimal so stark sein kann als das Reis, als sehr zweckmäßig erkannt wurden. Die Winterveredlung, bei Anwendung der zuletzt genannten Veredlungsarten, betreffend, wurde namentlich anerkannt, daß dieselbe besonders bei Aepfeln von großem Werth sei, wenn man reichbewurzelte, lebenskräftige Wildlinge besitze und die Gelegenheit geboten sei, die im Winter veredelten und nicht zu frühe gepflanzten Bäumchen einigemal begießen zu können.

Ich befinde mich hier bezüglich der Veredlung in einer eigenthümlichen und wohl nicht gerade beneidenswerthen Lage, in Verhältnissen, die mich den Werth der Zimmerveredlung recht deutlich erkennen lassen.

Es ist Aufgabe unserer Obstbaumschule, daß darin jährlich eine Anzahl junger Landleute (voriges Jahr 50) in den practischen Arbeiten gehörig eingeübt werden, die dann als Gemeindebaumwärter Verwendung finden.

Die wenigsten derselben sind einigermaßen schon im Veredeln geübt, und diese verstehen nur das Pfropfen in den Spalt und die Rinde, selten kann Einer Oculiren oder Copuliren. Ich lasse Jeden zuerst eine Anzahl Stämmchen unter meiner speciellen Aufsicht im Zimmer veredeln und bald nachher auch pflanzen; später kommen diese Obstbaulehrlinge, nachdem sie mindestens etwa jeder 300 Bäumchen in der Stube veredelten, zum Veredeln in der Baumschule und im Sommer zum Oculiren. Mit seltenen Ausnahmen stellt sich das Ergebniß etwa so heraus: von den in der Stube mit aller Sorgfalt veredelten Bäumchen wachsen drei Viertel an, von denen später im Lande stehend veredelten etwa die Hälfte, und von den Oculationen ein Drittel bis die Hälfte.

Dieß bei den Aepfeln, da ich andere Obstbaumarten nicht in der Stube veredele.

Die schönsten und regelmäßigsten Schläge unserer hoch- und ganz freigelegenen Baumschule sind daher jene, wo wir die Veredlung im Winter (bei Aepfeln) und das Oculiren (bei Birnen und beim Steinobst) anwendeten, weil ich bei dem Oculiren immer noch einmal durch die geübteren Gartenbauschüler nachoculiren lasse.

Unser Boden ist ein schwerer Lehm, ein eigentlicher Schlaisboden und ich muß

Digitized by Google

daher beim Pflanzen jeder Bäumchen eine Hand voll Compoſterde (Unkrauterde), um die Bewurzelung zu befördern, beigeben.

Außerdem habe ich mich über den Werth und die Anwendbarkeit der Winterveredlung ſchon früher in meiner Schrift „die Gemeindebaumſchule“ und an andern Orten ausgeſprochen.

Es ſoll dieſer Zuſatz nicht etwa eine Bekämpfung deſſen ſein, was im vorhergegangenen Artikel enthalten iſt, es ſind nur Erfahrungen, die ich unter ganz andern und ganz eigenthümlichen Verhältniſſen geſammelt habe.

Mit dem Veredeln im Vorwinter und Winter, ſelbſt erſt im Februar, im Freien habe ich aber ſo wenig beſonderes Glück gehabt, wie Herr Superintendent Oberdieck. Dagegen ſind mir die im Auguſt und September vorgenommenen Veredlungen mittelſt Pfropfen in die Seite immer ſehr gut und ſicher angegangen.

Wahrhaft wunderbar ſind die Erfolge, welche ich mit dem Einſetzen von Fruchtholz in Paris auf der am 27. September bis 2. Oktober dort ſtattgehabten großen Ausſtellung geſehen. Es waren dort abgeſchnittene Aeſte mit eingeſetzten kleinen Fruchtzweigen (Ringelwüchſen) von 1 Zoll Länge mit enorm großen Fruchtkuchen verſehen, an welchen 4—6 große Birnen hingen, aufgeſtellt, und dieſe waren ganz auf die gleiche Art, wie man oculirt, unter die Rindenflügel an einem Aſte eines kräftigen Spalierbaums im September 1857 eingeſetzt worden.

Eine genauere Beſchreibung und Abbildung dieſer Methode werde ich ſpäter zu geben mir erlauben.

Ueber das Abſterben der Zwetſchenbäume im Winter 1857—58.

In der hieſigen Gegend, ja in einem großen Theile Sachſens und vielleicht in ganz Norddeutſchland, ſind im Frühjahr 1858 Tauſende von Zwetſchenbäumen nicht ausgeſchlagen und der Art verfallen. Nach der gewöhnlichen Meinung ſollen dieſelben erfroren ſein.

Iſt dieß aber wirklich der Fall? Wir hatten in dem genannten Winter nicht über 14—15° R. Froſt und Zwetſchenbäume vertragen bekanntlich eine Kälte von 22—33° R. unter gewiſſen Umſtänden, d. h. in geſchützter Lage und gutem, beſonders zuſagendem Boden, wohl noch mehr. Auch ſind durchaus nicht alle Zwetſchenbäume abgeſtorben, obſchon hier im Thale des Wyhraflüßchens gewiß die Hälfte, und die viel zarteren Apricoſen- und Pfirſichbäume haben, ſelbſt frei und ſchutzlos ſtehend, gar nicht gelitten. Nur an einigen Weinſtöcken zeigt ſich ein ähnliches Verderben, wie bei den Zwetſchenbäumen, von welchen letzteren die überlebenden, zwar von Blattläuſen arg heimgeſucht, aber mit Früchten reich beladen ſind und keine Spuren von Erkrankung zeigen.

Sollte man nicht aus allem dieſen die Folgerung ziehen dürfen, daß der Tod ſo vieler Zwetſchenbäume durch eine andere Urſache, als durch den Froſt, herbei-

Digitized by Google

geführt wurde? Das ist fast außer allem Zweifel. Was aber ist nun wohl die Ursache des gleichzeitigen Verderbens so vieler Zwetschenbäume?. Etwas ganz Bestimmtes darüber sagen zu wollen, dürfte wohl gewagt erscheinen; doch sei es dem Referenten vergönnt, eine Erklärung dieser Calamität wenigstens zu versuchen.

In hiesiger Gegend, mit einem den Zwetschenbäumen nicht zusagenden, thonigen Untergrunde erreichen dieselben überhaupt kein hohes Alter. Immer wieder aus der Wurzel ausschlagend und auf diese Weise sich fortpflanzend, da bekanntlich Kernsaaten dieser Baumgattung nur höchst selten günstige Resultate geben, lebt hier der Baum nicht leicht länger als 15—25 Jahre; viele gehen schon weit früher wieder zu Grunde, wenn durch ungewöhnlich kalte Winter, durch öfters überreichliches Fruchttragen oder durch sonst einen schädlichen Einfluß die Lebenskraft abgeschwächt wurde. Eine oder die andere dieser genannten Schädlichkeiten macht sich gar bald durch den Mangel einer lebhaften Vegetation, durch kleinere Früchte, und namentlich durch das Absterben einzelner Aeste erkennbar und es vergeht selten ein Jahr, in welchem die Zwetschenbäume bei dem Ausputzen im Frühjahre nicht ziemlich vieles dürres Holz und in der Regel mehr, als andere Fruchtbäume, liefern. Solche Siechlinge vegetiren nun noch bald kürzere, bald längere Zeit und in der Regel so lange fort, bis irgend ein neuer Angriff auf ihre Gesundheit und Lebenskraft erfolgt. Als eine ungewöhnliche Consumtion derselben glaubt nun Referent einen in Norddeutschland höchst seltenen fünfjährigen, ununterbrochenen Frucht-Ertrag bezeichnen zu müssen, während sonst oft 2—3 Jahre vergehen, wo die Zwetschenernte fast Null zu sein pflegt, die Bäume sich aber dabei sichtlich erholen. In dieser Ansicht bestärkt den Referenten namentlich das gleichzeitige Verhalten der Weinstöcke. Denn von diesen sind im vergangenen Winter vorzugsweise, wo nicht allein, diejenigen zu Grunde gegangen, gleichviel ob bedeckt gewesen oder nicht, welche durch eine falsche Behandlung, namentlich durch einen zu langen Schnitt (à la Kecht) zu einer überreichlichen Fruchtbarkeit veranlaßt wurden. Gesunde und richtig behandelte Rebstöcke hatten auch in diesem schneelosen Winter nicht den geringsten Schaden gelitten und prangen mit reichlichen Früchten; darunter die sonst gegen die Kälte so empfindlichen Muscateller. — Von den 22 Stück Zwetschenbäumen, welche Referent aus seinem Garten als abgestorben im März d. J. entfernen mußte, zeigten sich 20 kernfaul; 2 aber waren dem Anscheine nach ganz gesund.

Doch welchen practischen Werth haben am Ende diese Muthmaßungen? Denn für etwas Anderes will Referent sie eben nicht angesehen wissen. Nun, er meint, mögen sie nun begründet sein oder nicht, daß man jedenfalls wohl thue, wenn man den durch reichliches Fruchttragen erschöpften Obstbäumen durch Düngung, zweckmäßiges Einstutzen der Zweige und überhaupt durch eine stärkende Behandlung zu Hilfe kommt. Referent erinnert sich recht wohl noch aus seiner Knabenzeit, daß im Garten seiner Großeltern 4 Bäume der Grauen französischen Reinette fast jährlich reichliche Früchte brachten, während andere Aepfelbäume feierten; sie standen aber in gutem, jährlich mit dem Spaten bearbeitetem und oft gedüngtem Gartenboden

Digitized by Google

und der Beispiele von einer viel häufigern Fruchtbarkeit der in gutem Boden stehenden, oder besondere Cultur und Düngung erhaltenden Obstbäume könnten gewiß noch viele angeführt werden. Jeder Landmann weiß es, daß er das Land düngen müsse, wenn es ihm jährlich reiche Früchte bringen soll, und eine spärliche oder ganz unterlassene Düngung bestraft sich selbst. Warum nun verfährt man nicht auch bei der Baumzucht auf eine ähnliche naturgemäße Weise? Warum kräftigt man nicht auch die Fruchtbäume durch bisweilige Düngung? Denn wenn dieß auch von Einzelnen geschieht, in der großen Mehrzahl pflegt man die Obstbäume sich selbst zu überlassen. Gewiß bezahlt sich dieser Aufwand für den Dünger, denn man erhält weit mehr und schönere Früchte bei viel größerer Gesundheit und Lebensdauer der Bäume; erhält auch Früchte in den Jahren, wo durch Witterungseinflüsse und sonst die Tragbarkeit der Bäume eine geringere, der Preis der Ernte aber um so höher ist. In früherer Zeit durfte als Entschuldigung gelten, daß man den Dünger zur Erzeugung der Cerealien nöthiger brauche, als um ihn zur Hervorbringung allenfalls entbehrlicher Obstarten zu verschwenden. Jetzt aber kann man ja fast überall Düngungsmittel käuflich erhalten und in den letzten Monatsheften ist auf eine leichte Herstellung von Knochendünger aufmerksam gemacht worden, den sich Jeder leicht verschaffen kann und der für Obstbäume ganz vorzüglich ist. Ueberhaupt ist der Stalldünger hiezu weniger anwendbar; unter gewissen Umständen kann er sogar schädlich werden und Plethora*) und andere Baumkrankheiten veranlassen. Die einfachste und jedenfalls beste Düngung der Obstanlagen ist folgende: Man entfernt vorsichtig, d. h. ohne die Wurzeln zu beschädigen, die Erde um die Stämme der Bäume in dem Umfange, welchen die Krone derselben beschreibt, mehrere Zoll tief und ersetzt das Hinweggenommene durch eben so viel andere Erde, die man sich durch zusammengefaulten Rasen, Unkräuter, Laub, Düngestoffe (letztere nicht allzu stark angewendet) bereitet und mehrmals umgestochen hat. Die entfernte Erde setzt man womöglich in der Nähe der Bäume in Haufen auf und behandelt sie 1—2 Jahre lang auf die oben angegebene, dieselbe verbessernde Weise, um sie alsdann wieder zur Düngung der Plantagen zu benutzen. Man wird leicht einsehen, daß diese Art der Bodenerneuerung um die Obstbäume wenig umständlich und nicht kostspielig ist, zumal diese Arbeiten zu einer Zeit geschehen können, wo die Feldarbeiten ruhen und es viele müßige Hände gibt.

Für diejenigen, welche Lust haben, die vom Referenten in dieser Zeitschrift von diesem Jahre empfohlene Aufbewahrung des Winterobstes in Sand nachzuahmen, noch schließlich die Bemerkung, daß die Früchte sich auf diese Weise um so besser im letzten Winter gehalten haben, je trockener der Sand dazu verwendet wurde. Also, wohl gemerkt, ganz trocken!

Bennborf in Sachsen. M. **Thieme.**

---

*) Saftüberfüllung; die gewöhnliche Ursache des Krebses.

A. d. Red.

Digitized by Google

Zusatz d. Red. Auch in Württemberg starben in diesem Sommer ungemein viele, besonders ältere Zwetschenbäume ab. Manche von denen, welche im Frühjahr bloß Blüthenknospen austrieben und keine Holztriebe bildeten (aus Mangel an abgelagerten Nahrungssäften), kamen zwar später wieder besser und erhielten sich, die meisten aber starben ganz oder theilweise ab. Ganz entschieden ist die Trockenheit des letzten Jahres die Ursache, sowie der Mangel an Herbst- und Winterfeuchte, wodurch die durch mehrjährige reiche Ernten ohnehin schon stark erschöpften Bäume sich außer Stand fanden, durch reichliche Aufnahme von Nahrungsstoffen aus dem Boden sich wieder zu kräftigen. Da wo die Zwetschen auf gutem Gartenboden stehen oder in östlichen und nördlichen Lagen ist das Absterben weit weniger zu beklagen gewesen und jene, die, einem in öffentlichen Blättern ertheilten Rath zufolge, rechtzeitig Wasser um ihre Zwetschenbäume hinfahren ließen (im Juli 1857), verloren beinahe keinen Baum. Ein sehr für die Obstcultur besorgter Dorfschultheiß, welcher jährlich im Juli oder August seine Zwetschenbäume mit flüssigem Dunge düngt, hatte voriges Jahr herrliche Zwetschen und jetzt lauter gesunde, kräftige und vollhängende Bäume.

10. Aug. 58. **Ed. Lucas.**

Die von Herrn Garten-Inspector Lucas gegebene Ansicht kann ich auch dadurch bestätigen, daß nicht nur auch hier, nach einem Winter, der nur zwei Mal auf 13° R. kam, viele Zwetschenbäume abstarben, sondern daß ich an dem südlichen Abhange eines eine Stunde von hier gelegenen kleinen Berges Hunderte von Buchen gesehen habe, die trocken geworden sind, während die Eichen zwischen ihnen noch grünen. **Oberdieck.**

Der Wickler.

Obgleich in diesem Jahre nur wenige Raupen an den Bäumen sichtbar gewesen sind, so ist doch der gefährlichste Feind der Obstbäume, der Wickler (Frostschmetterling, Winterspanner, Frostspannerphaläne, Spätling, Geometra [Acidalia] brumata), wie früher, erschienen, und die verkümmerten jungen Triebe, sowie die zerfressenen und durchlöcherten Blätter zeugen von seiner schädlichen Wirksamkeit.

Die Raupe, 7‴ lang, hat, wenn die Häutungen vollendet sind, eine bleichgrüne Farbe; die Mittellinie des Leibes oben ist dunkelgrün, ihr zur Seite laufen zwei hellgelbe Linien. Die grüne Farbe der Raupe, so wie ihr Aufenthalt in den zusammengewickelten Blättern der jungen Triebe verbirgt sie dem Auge ihrer Verfolger.

Die Räupchen kriechen gewöhnlich Anfangs Mai aus; ihre erste Nahrung besteht aus den feinen Spitzen der Laubknospen und der Blüthendecke, die sie später zusammenspinnen und kleben, daß sie sich nicht entwickeln können, daher „Blüthenwickler.“ Auch die kleinen Früchte fressen sie an; dann geht's an die Blätter.

Digitized by Google

Diese kleben sie wie einen Knäuel zusammen und zehren, darin verborgen, die Knospen, den Trieb des künftigen Jahres, auf; ist nichts Grünes mehr an dem Baume, so verlassen sie ihn, spannenmessend fortschreitend (daher Geometra) und suchen einen andern. Am heftigsten fressen sie des Nachts. Mitte Juni lassen sie sich an Fäden von den Bäumen herab, gehen 2—3″ tief in die Erde, und verwandeln sich in hellbraune Puppen, die man in einer gerundeten Höhle findet. (S. die Forstinsecten von Dr. J. T. C. Ratzeburg II. S. 188 und J. Leunis Synopsis I. 255.)

Ende Octobers durchbrechen die Schmetterlinge einzeln, Anfangs November aber in größerer Anzahl den Erdboden. (Die Hauptmasse habe ich in der Regel vom 6—10. November gefangen, doch einige noch Anfangs December gefunden.) An lauen Abenden sieht man dann die Männchen (4‴ lang, 13‴ breit, Oberflügel schmutzig braungrau, Unterflügel heller) die Baumstämme lustig umflattern, während die fast flügellosen kleineren Weibchen, welche die Farbe der Baumrinde haben, mühsam den Stamm hinaufkriechen, um ihre etwa 250 Eier, die zuerst blaßgrün sind, später durch Einwirkung der Luft rothgelb werden, zu 3—10 Stück an den Knospen der Bäume abzulegen.

Das weit, nördlich bis Petersburg verbreitete Insect vermehrt sich in ungeheurer Menge. Ichneumonen, Vögel, Regen während der zweiten und dritten Häutung, Schnee und Eis beim Auskommen der Schmetterlinge schränken ihre Vermehrung nur in geringem Grade ein, was daraus hervorgeht, daß die Raupen in größerer Anzahl fast jährlich erscheinen. In trockenen Jahren gedeihen sie (nach Bouché) am besten. Sie zerstören nicht allein oft einen großen Theil der Obsternte (s. die Schmetterlinge v. Europa von Friedr. Treitschke Bd. VI. S. 25), sondern es sterben auch Bäume gänzlich ab (s. Gemeinnützige Naturgeschichte von Dr. H. O. Lenz Bd. III. S. 399). Alte, kränkliche Bäume fangen oft erst Ende Juni an, sich wieder zu belauben (daher der sogenannte Johannistrieb), treiben aber höchstens an den Seiten der Zweige Blätter, aber nicht Schößlinge; junge Bäume machen nur kleine, schmächtige Triebe. Am gefährlichsten werden sie in kalten Frühlingstagen, weil sie sich dann bei warmen März- und Apriltagen schon in die Knospen einbohren, und bei der langsamen Entwickelung derselben desto mehr innerhalb zerstören können; in warmen feuchten Frühlingen dagegen, wo sich die Knospen schnell entfalten, entwächst ihnen der Trieb zu rasch; sie zerfressen dann die jungen Blätter.

Zur Vertilgung dieses Insects, welches nicht nur allen Obstbäumen, sondern auch jungen Buchen- und Eichenpflanzungen sehr verderblich ist, und welches außerdem auf Linden, Pappeln (den Haupt-Raupenhecken), sogar auf Wallnußbäumen lebt, sind viele und verschiedene Mittel vorgeschlagen. Man empfiehlt, in der Zeit vom Juli bis September die Erde um die Bäume herum 1 Fuß tief umzugraben, und dann festzutreten, damit die Puppen so tief unter die Erde gebracht werden, daß den Schmetterlingen das Entschlüpfen unmöglich gemacht wird. Dieß Verfahren möchte sich nicht gut überall ohne Nachtheil für die Unterfrüchte

Digitized by Google

der Gärten anwenden lassen. — Anderwärts ist das Anzünden von Feuern in der Nähe der Bäume an den October-Abenden vorgeschlagen, in welches die Schmetterlinge hineinfliegen. Abgesehen von Feuergefährlichkeit dieses verzweifelten Mittels, würden doch dadurch nur einzelne Männchen getödtet werden, die Weibchen würden unversehrt den Stamm hinaufkriechen. — Vortheilhaft ist das Anlegen von Theerringen im October und November um die Bäume, weil die hinaufkriechenden, flügellosen Weibchen daran kleben bleiben, ehe sie die Eier gelegt haben. Da aber der Theer an der Luft bald eine Haut bekömmt, so schlüpft noch immer eine gute Anzahl Weibchen unangefochten hinüber. — Auch an um die Stämme gebundene Strohkränze legen einzelne Weibchen ihre Eier ab.

Nach meiner Erfahrung aber gewährt eine langsam trocknende Klebsalbe, der Brumata-Leim, zu rechter Zeit und auf die rechte Art angewendet, den besten Erfolg. Mittels dieses Leimes, der auf einen Papierring Ende Octobers gestrichen wird, habe ich eine Menge Weibchen, die im Frühjahre die Knospen mit ihren Nachkommen bevölkert hätten, gefangen und vernichtet. Von seinem Nutzen haben sich bereits andere hiesige Gartenbesitzer, die ihn seit einigen Jahren angewendet haben, überzeugt.

Die Obstbäume, die Gesellschafter, Diener und Nährer der Menschen, machen nicht allein Anspruch auf unsere Pflege, sondern auch auf unsern Schutz gegen ihre Feinde, und sind dafür desto dankbarer.

„Du sollst die Bäume nicht verderben" (und was daraus folgt, nicht verderben lassen), „denn du kannst davon essen. 5 Mos. 20, 19.

Jüterbock, den 23. Juni 1858.

C. Becker, Lehrer.

Beantwortungen einer Anfrage.

I.

Im Aprilheft der Monatsschrift für Pomologie sind zwei Fragen gestellt, die wir dahin uns zu beantworten erlauben:

1) früher als Leipziger Gutedel ist der gelbe Malinger, eine neue sehr frühe, vollbeerige, süße Traube.
2) Topfobst auf die dazu geeigneten Unterlagen können wir in den schönsten für Topfcultur geeigneten Sorten liefern.

Gleichzeitig erlauben wir uns die Notiz zu geben, daß die dießjährige Kirschenblüthe in unserer Gegend außerordentlich reich war, während der Flor hatten wir viel Sonnenschein und leichte Winde, welche der Befruchtung so förderlich waren, daß wir z. B. an einem Ammerbaum meistens Zwillinge, sehr viel Drillinge und selbst Fünftlinge an einem Fruchtstiel zu sehen das Vergnügen hatten, auch bildeten sich diese Monstrositäten gut aus. — Die Zwetschenernte wird außerordentlich ergiebig, Aepfel größtentheils reich, Sommerbirnen weniger gut ausfallen.

Erfurt, im September 1858.

Moschkowitz & Siegling.

Digitized by Google

II.

Oportorebe, blauer Portugieser.

Der Rebstock ist stämmig und wächst rasch und stark mit dickem und langknotigem Holze.

Die Sommerschosse sind grün und röthlich, an den Endspitzen kahl und nicht wollig und die reifen Reben hellbraun und gefurcht.

Das Blatt ist groß, fleischig, fünflappig, aber kurz eingeschnitten, meistens stumpf gezahnt, an der oberen Seite glatt und glänzend dunkelgrün, an der unteren etwas borstig und weißlich grün und färbt sich im Herbste prachtvoll hellroth, blauroth und gelb.

Der Blattstiel ist röthlich gestreift, stark und ziemlich lang. Im Sommer erinnert der Weinstock seiner ganzen Erscheinung nach an einen in rechter Kraft stehenden Diamant oder frühen weißen Gutedel, nur mit dem Unterschiede, daß seine Belaubung glänzender und dunkler als die des letzteren ist. Die Traube hat eine mittlere Länge von 5″, ist meistens einfach und walzenförmig und ziemlich dicht, ohne doch gedrängt zu sein. Der Traubenstiel erscheint bald ziemlich lang, bald kurz.

Die Beere ist in unreifem Zustande länglich, in der Reife aber fast ganz rund, hat Mittelgröße, d. h. einen Durchmesser von 4—5‴ und zwei Kerne, und wird schwarzblau mit starkem grauen Dufte. Sie hat keinen färbenden Saft, gleichwohl zeigen sich, wie beim blauen Blussard, die Verlängerungen der Beerenstiele, die zu den Kernen führen (die Nabelschnuren), beim Abpflücken der Beeren blutroth.

Der Geschmack ist bei völliger Reife süß und gewürzt ohne Säure und äußerst angenehm. Man lasse sich jedoch durch den Umstand, daß die Trauben schon vor der Reife schwarz werden, nicht verleiten, sie abzunehmen, vielmehr müssen sie dann noch einige Zeit am Stocke bleiben, um ihre ganze Güte zu erreichen.

Die Reife trat hier bei einer Lage gegen Süden an einer 8′ hohen und wenig geschützten Bretterwand in diesem und dem vorigen Jahre, die freilich sehr günstig waren, in der zweiten Hälfte des Septembers ein. Im mittleren Deutschland möchte die Traube auch in weniger guten Jahren wohl kaum später, als um die Mitte des Septembers zeitigen.

Der Stock scheint in der Blüthe nicht empfindlich zu sein, verlangt eine ähnliche Behandlung, wie der weiße Gutedel, und wird, wenn er ein Alter von einigen Jahren erreicht hat, schon fruchtbar. Zwar bilden sich an einer Rebe selten mehr als zwei Trauben; dafür aber tragen alle Triebe, und selbst die, welche aus schlafenden Augen am alten Holze gewachsen waren, brachten hier gewöhnlich eine Frucht.

Ich habe diese noch wenig bekannte Rebenart, seitdem sie bei mir tragbar geworden ist, immer mehr schätzen gelernt, halte sie für eine der besten schwarzen Sorten, die in nördlichen Gegenden gedeihen und reifen, und möchte sie für solche Lagen allen Freunden des Weinstocks, die zur Abwechslung auch schwarze Trauben zu ziehen wünschen, empfehlen.

Schließlich darf ich bemerken, daß ich die Sorte aus der Rebenschule des Herrn Apothekers Neubert in Leipzig erhalten habe.

Pastor **Görges** in Lüneburg.

Digitized by Google

III. Literatur.

Kleine pomologische Literatur.

Dreiunddreißigster Jahresbericht der Schlesischen Gesellschaft für vaterländische Cultur. 1855. 286 Seiten in Quart.

Die Jahresberichte dieser gleichfalls schon lange mit regem Leben bestehenden und zum großen Segen für Schlesien wirkenden Gesellschaft, deren verschiedene Sectionen für Astronomie, Botanik, Chemie, Medicin, Mineralogie, Zoologie ꝛc. ihre eigenen Versammlungen haben, liefern jedesmal eine beträchtliche Anzahl theils kürzerer Notizen, theils ausführlicher Originalarbeiten aus verschiedenen Zweigen des Wissens von bedeutendem wissenschaftlichen Werthe, wie sie in solcher Ausdehnung nur durch die zahlreichen, einer Universität zu Gebote stehenden geistigen Kräfte gegeben werden können. Wir haben schon aus dem früheren Jahrgange in der Monatsschrift mehrere Notizen, namentlich die Versuche des Herrn Turnlehrers Rädelius zur Hebung der Weinkrankheit mitgetheilt. — Aus dem jetzt erwähnten Jahrgange gedenken wir, als etwas näher den von uns vertretenen Zweig der Wissenschaft angehend, einer ausführlichen Arbeit des Herrn Professors Lachmann über die Entwickelung der Vegetation durch die Wärme, nach dreißigjährigen Beobachtungen an 24 Pflanzen, verbunden mit gleichzeitigen dreißigjährigen meteorologischen Beobachtungen zu Braunschweig. Dieser Aufsatz ist eines Auszuges nicht fähig, wird aber, bei näherem Studium, ohne Zweifel auch den Pomologen manchen Aufschluß über das Gedeihen oder Nichtgedeihen mancher Obstarten in gewissen Gegenden geben können. — Aus der botanischen Section ist sehr interessant ein Aufsatz des Herrn Privatdocenten Dr. Cohn über das Geschlecht der Algen, der, theils nach eigenen Beobachtungen, entwickelt, wie man auch bei den Kryptogamen immer ausgedehnter dahin gelangt, Geschlechtsorgane und geschlechtliche Functionen derselben unter dem Mikroskope wahrzunehmen, und es immer mehr den Anschein gewinnt, als ob die Befruchtung, deren eigentliches Wesen uns freilich ein Geheimniß bleiben wird, vielleicht überall zunächst durch Organe, oder man muß wegen der so häufig wahrgenommenen, anscheinend völlig willkürlichen Bewegung, wohl sagen lebendige Wesen (deßhalb auch Spermatozoen genannt) vermittelt oder vollzogen werde.

Seite 168 findet sich eine Klage über die Namenverwirrung unter den Obstsorten und Bemerkung der dringenden Nothwendigkeit, derselben abzuhelfen. Dahin müssen allerdings die Bemühungen aller Pomologen gehen und muß jeder derselben Sorge tragen, alle Obstnamen, so wie sie von unsern classischen Pomologen formirt sind, streng genau wiederzugeben. Vor der

Digitized by Google

Hand wird das Ziel, unrichtige Obstnamen zu beseitigen, namentlich auf den Ausstellungen sich nicht erreichen lassen; wie denn auch bei der in Breslau veranstalteten Obstausstellung sich manche solche Namen finden, als Hamburger Herbot, Butterbirn, Laffert's Glasapfel, rother Zimmtapfel (die sicher andere Namen haben) ꝛc., und man glauben mag, daß ein noch am 29. September vorhanden gewesener Reval'scher Birnapfel schwerlich der rechte gewesen sei, wenn der vorangehende Sommer nicht etwa kalt war.

Seite 169 findet sich eine Bemerkung über Frostschaden und Wirkung des Glatteises, wo auf ein von mir gefälltes Urtheil Rücksicht genommen wird. Ich darf dazu bemerken, daß ich mit dem durch dortige Erfahrung bestätigten Urtheil, daß ein gesunder Baum weit stärkere Frostgrade aushalte, als ein kranker, überhaupt nur gesunde und kranke Bäume verglichen habe, und sonst auch der Ansicht bin, daß bei gesunden Bäumen doch noch sehr viel darauf ankomme, ob sie mit gehörig reif gewordenem oder unreifem Holze in den Winter kommen. Was den Schaden des Glatteises betrifft, so habe ich manche nicht schädliche Wirkungen desselben, als: Brechen der Zweige unter seiner Last, nicht in Abrede stellen wollen, sondern bin nur der Meinung, daß es an sich den Bäumen nicht schade (man befürchtete ehedem davon ein Zersprengen der Gefäße der Pflanzen), vielmehr oft eine wärmende Decke bilden könne. Vielleicht kann ich die Erfahrungen und namentlich die absichtlichen Versuche, die ich in dieser Hinsicht an schon mit stark geschwollenen Blüthenknospen bedeckten Pfirschenbäumen in einer Nacht im April, wo an sonnigem Tage 6° R. Frost eintrat, anstellte, bald einmal mittheilen.

Schließlich sei auch hier der Seite 181 aufgeführten Schrift des Herrn Regel gedacht, „die Schmarotzergewächse und die mit denselben in Verbindung stehenden Pflanzenkrankheiten. Eine Schilderung der Vegetationsverhältnisse der Epiphyten und Parasiten, nebst Anleitung zur Cultur der tropischen Orchideen, Anoideen, Bromeliaceen und Farrn, und Schilderung der Krankheiten des Weins und der Kartoffeln." Zürich 1854.

IV. Notizen und Mittheilungen.

Große Obstausstellung zu London im Herbste 1858.

Die Londoner Gartenbaugesellschaft, welche eine Zeit lang in Gefahr gestanden hat, aus Mangel an pecuniären Mitteln ihre großen Gartenanlagen zu Chiswick bei London verkaufen zu müssen, was ein unersetzlicher Verlust für den Garten- und Obstbau gewesen wäre, scheint gegenwärtig doch wieder hinreichend fest zu stehen, und hat auf das Festland eine Uebersicht ihrer diesjährigen Zusammenkünfte, Ausstellungen und ausgesetzten Preise herübergesandt, nach welchen dort wieder ein

Digitized by Google

sehr reges Leben für den Garten- und Obstbau sich entwickelt. Einige Mittheilungen aus dem Prospect werden gewiß auch für die Leser der Monatsschrift nicht uninteressant sein, zumal bei den Ausstellungen auch manche Preise für Auswärtige ausgesetzt sind, bei denen mit zu concurriren freilich nur für diejenigen Gegenden von Deutschland möglich sein möchte, die besonders schönes und großes Obst erzeugen, indem nach Allem, was man aus dem Prospecte abnehmen kann, hauptsächlich auf Größe und Schönheit des ausgestellten Obstes bei den Preisvertheilungen Rücksicht genommen werden wird, weniger auf Collectionen von richtig benanntem Obst, indem für solche kein einziger Preis sich ausgesetzt findet.

Präsident der Gesellschaft ist gegenwärtig Se. Königl. Hoheit der Prinz Albert, und Vicepräsident der Lord Bischof von Wincheſter; Secretär der Professor Lindley, bekannt durch mehrere treffliche Schriften; Inspector der Gärten wird gegenwärtig Herr M. Ewen sein, den Herr Robert Thomson, durch dessen Güte ich 1857 eine Anzahl Pfropfreiser erhielt, als den new general manager of the garden mir nannte und mir auch dieß Jahr eine Anzahl Reiser übersandt hat. Vielleicht sind indeß die Aemter eines Superintendent of the garden und eines general manager verschieden und würde dann Herr Robert Thomson wohl noch Superintendent of the garden sein. Die Mitglieder der Gesellschaft zahlen jährlich, je nach den Rechten, die sie zu haben wünschen, 4 oder 2 Guineen. Aus der Uebersicht über die Versammlungen führe ich folgendes an:

Für den Januar sind sechs Versammlungen angesetzt, in welchen Herr Professor Lindley Vorlesungen über Elementar-Botanik unter Vorzeigung von Zeichnungen und Gewächsen gehalten hat, und ebenso wird derselbe in fünf Versammlungen im Juli Vorlesungen über auf den Gartenbau angewandte Botanik halten. Auf den 2. Februar, 2. März, 4. Mai, 6. Juli sind Meetings in Regent Street zur Ausstellung von Blumen, Gewächshauspflanzen und Früchten angesetzt. Auf den 21. und 22. April ist das Grand Spring Meeting in St. James Hall, Regent Street and Picadilly, zur Ausstellung von Blumen und Früchten, auf den 9. und 10. Juni das Grand Summer Meeting in den Gärten zu Chiswick; und auf den 17. und 18. November das Grand Autumn Meeting wieder in St. James Hall für Blumen und Früchte angesetzt, welche letztere Ausstellung nach den ausgesetzten Preisen für den Obstbau besonders großartig werden wird.

Bei den Ausstellungen müssen alle Ausstellungsobjecte mit deutlich geschriebenen Namen, nicht mit Nummern versehen sein. Jeder Aussteller darf nur seine eigenen Erzeugnisse ausstellen. Wer etwas ausstellen will, muß dieß wenigstens fünf volle Tage vor der Ausstellung anzeigen und zu dem Ende ein gedrucktes Formular ausfüllen, welches er erhalten kann, wenn er sich nach Chiswick Garten, oder Regent Street 21 wendet, und welches dann an den Superintendent of the Chiswick garden zu befördern ist.

Auswärtige würden sich wahrscheinlich zu dem Ende am besten zeitig an den obgedachten Herrn Ewens in Regent Street 21 wenden. Von Wein müssen immer wenigstens je 3 Trauben, von Pfirsichen je 6 Früchte, Aprikosen und Pflaumen je 9, und Kirschen je 30 Früchte ausgestellt werden, und so auch wenigstens 6 Stück von Kernobst. Unter den bei der großen Herbstausstellung ausgesetzten Preisen erwähne ich nur folgende:

Classe	I.	Collections of Fruit (Fruiter's only)	1. Preis	4	Pfd. Sterl.	2. Preis	2	Pfd. Sterl.
„	VI.	Grapes, Collection (Foreigner's only)	„	4	„	„	3	„
„	XII.	Birnen, je sechs Stück von Seckel, Winter-Nelis, Glout morceau, Beurré Diel, Knight's Monarch, Passe Colmar, Euster Beurré, Beurré Ronce	„	2	„	„	1	„
„	XIII.	Sechs andere Sorten Tafelbirnen	„	2	„	„	1	„
„	XVI.	Einzelne Körbe mit Duchesse d'Angoulême (offen für alle Wel) .	„	1	„	„	15	Shilling.
„	XVIII.	Krüge mit eingemachten Birnen, nur offen für Damen	„	3	„	„	2	Pfd. Sterl.

Digitized by Google

Classe	XIX.	Ausländische Tafelbirne (Foreign Pears, dessert), 8 Sorten (Foreigner's only)	1. Preis	3	Pfd. Sterl.	2. Preis	2	Pfd. Sterl.
„	XX.	Tafeläpfel von folgenden Sorten: King of the Pippins, Ribston Pipin, Golden Reinette, Pearson's Plate, Golden Harrey, Old Nonpareil, Boston Russet, Courtpendu plat	„	2	„	„	1	„
„	XXI.	Sechs andere Sorten Tafelobst, je sechs Stück	„	2	„	„	1	„
„	XXIII.	Einzelne Körbe mit Blenheim Orange, offen für alle Welt. .				„	15	Shilling.
„	XXVII.	Foreign Apples, 6 Sorten, Concurrenz nur für Auswärtige (Foreigner's)	„	2	„	„	1	Pfd. Sterl.
„	XXVIII.	Foreign apples, dessert, einzelne Schüsseln von einer Sorte, nur für Auswärtige	„	1	„	„	10	Shilling.
„	XXIX.	Küchenapfel des Auslandes, 6 Früchte von irgend einer einzelnen Sorte; nur für Foreigner's	„	1	„	„	10	„

Sollte in Deutschland Jemand bei der Ausstellung sich betheiligen wollen, so theile ich mein Exemplar des Prospects gern mit, um daraus die Bedingungen, welche bei Einsendungen zu erfüllen sind, noch mehr zu ersehen.

Oberdieck.

Ueber Obstsaaten.

Aus einem Schreiben des Herrn **L. Müller** in Züllichau.

Vor einigen Jahren theilte mir Hofgärtner Mieth jun. im Großen Garten in Dresden auf meinen Wunsch das Verfahren mit, was er bei Obstsaaten anwendet; in den Hauptsachen ist es Folgendes:

Er nimmt zur Samensaat weder Tafel- noch wilde Früchte, sondern Wirthschaftsobst, schichtet die Früchte im Freien etwa 6 Fuß hoch auf, und läßt sie so bis zur Saat liegen. Die Beete werden vorher einen Fuß tief ausgeworfen, der Grund umgegraben und darauf eine Lage Kuhdünger gelegt. Lehmboden wird mit Sand, letzterer mit humusreicher Erde vermischt. Sind die Früchte bis zur Saatzeit verfault, werden sie mit den Händen zerrieben, sind sie noch frisch, vorsichtig zerstoßen und die ganze Masse auf dem Beet ausgebreitet, fest geklopft, einen Zoll hoch mit Erde bedeckt, und diese nochmals angedrückt. Zur Kirschensaat nimmt er nur: die Rothe und Weiße wilde Waldkirsche, weil die Wildlinge von allen schwarzen Kirschen zu leicht zum Harzen geneigt wären und meint, daß auf den ersteren saure und süße Kirschen zu veredeln seien. Die Kirschen müssen am Baume vollkommen reif geworden sein, werden von dem Fleische befreit, und die Kerne so lange gewaschen und abgespült, bis kein Saft mehr daran ist, worauf sie sogleich mit Sand vermischt an einem freien, schattigen Orte bis zur Saat feucht gehalten werden. Sobald es stark friert, deckt er die Beete mit Nadelstreu zu und nimmt diese im Frühjahr sogleich weg, wenn die Kerne anfangen zu keimen.

Digitized by Google

Obstbaumzucht in Amerika.

Aus einem Schreiben des Herrn **Rob. Otto**, Compagnon von J. L. Darlington in West-Chester.

Sie waren so gut, mir Ihre pomologische Monatsschrift zukommen zu lassen, empfangen Sie meinen freundlichsten Dank hierfür; auch machen Sie mich auf das kaltflüssige Baumwachs aufmerksam; wir brauchen in unserer Baumschule gar kein Baumwachs: Kirschen werden ausschließlich oculirt, die Aepfel im Winter in der Stube veredelt und zwar in die Wurzelkrone, die Veredlungsstelle wird einfach mit Bast umbunden, die Bäumchen eingeschlagen, Wurzel und Edelreis, und im Frühjahr mit der Veredlungsstelle unter Boden ausgepflanzt, der Bast fault unter der Erde bald weg. Wir pflanzen alle Arten Obstbäume, nur 6 bis 8 Zoll in den Reihen entfernt, die Reihen 3½ bis 4 Fuß von einander; der Boden zwischen den Reihen wird mit Pferd und Cultivator rein gehalten, zwischen den Bäumen mit der Hacke; zwei bis drei Jahre alt werden die Bäume meistens abgesetzt, an ein Beschneiden derselben ist hier fast nicht zu denken: Zeit und Hilfe sind zu rar, und der Absatz dieser Bäume zu rasch, als daß es sich bezahlen würde, mehr Mühe darauf zu verwenden, zumal da die Leute bis jetzt noch nicht hier Willens sind, einen höhern Preis für einen kunstmäßig erzogenen Baum zu bezahlen; zu meiner Privat-Ueberzeugung habe ich einige tausend Bäume nach Ihren Regeln beschnitten. Pfirsichbäume kommen 1½ bis zwei Jahre vom Stein an auf den Markt und sind dann prachtvolle, 6 bis 8 Fuß hohe Bäume. Birnen verkaufen wir gewöhnlich zwei Jahre nach der Veredlung, Zwergobst wird zurückgeschnitten, doch dieß allein, Pflaumen sind ein bis zwei Jahr, nachdem oculirt, verkäuflich. Kirschen zwei Jahr alt. Erdbeerpflanzen sind einer unserer Haupterwerbszweige, sie nehmen sehr wenig Platz ein und verkaufen sich theuer, die besten Arten zu 1 Doll. 50 Cts. per Dutzend Pflanzen, die gewöhnlichsten 1 Doll. per Hundert. — Wenn ich oben erwähne, zu welcher Zeit die verschiedenen Obstarten verkäuflich seien, so sage ich damit nicht, daß sie mit Ausnahme der Pfirsiche so große und schöne Bäume seien, wie sie in Württemberg verkauft werden, im Gegentheil, manche sind nicht dicker als ein kleiner Finger, aber sie sind verkäuflich und bringen den gewöhnlichen Preis; derselbe ist für Aepfel 15 Cts. per Stück, 12 Doll. per Hundert, 100 Doll. per Tausend (nächsten Herbst wahrscheinlich 25 Cts. per Stück, denn es ist ein großer Mangel an Obstbäumen). Birnen 50 bis 75 Cts. per Stück (die besten 1 Doll.), 40 Doll. per Hundert. Zwergbirnen 50 Cts. und 40 Doll. per Hundert. Pflaumen 50 Cts. per Stück und 35 Doll. per Hundert. Kirschen 35 bis 40 Cts. per Stück und 30 Doll. per Hundert. Pfirsichbäume 12½ Cts. per Stück, 10 Doll. per Hundert und 80 Doll. per Tausend. Aprikosen auf Pfirsichunterlage 37½ Cts., Nektarinen 20 Cts., auf Pfirsich-Wildlingen. Johannis- und Stachelbeeren 15 Cts. per Stück, Himbeeren 10 bis 20 Cts. Spargeln 50 Cts. per Hundert, 4 Doll. per Tausend. So viel über Obstbäume, über Schattenbäume das nächste Mal. — Sie sagen, Massen zu erziehen sei keine Kunst, und haben Recht, je mehr wir uns aber hier auf den En-gros-Verkauf legen, desto größer sind bei theurem Arbeitslohn unsere Reinerträge, zudem da sich unser Handel nicht so sehr auf unsere Umgegend als mehr oder weniger auf die ganze Union erstreckt, und da können wir nur mit Massen wirken, unser Hauptanstand war immer der, nicht genug ziehen zu können: unsere Aepfelbäume für nächsten Herbst sind schon jetzt alle engagirt.

Personalnachricht.

Oeffentliche Belobung.

Kaspar Bränchlen von Metzingen, welcher schon seit 30 Jahren mit dem Amt eines städtischen Baumwarts in genannter Gemeinde betraut ist, hat nach den übereinstimmenden Zeugnissen des Gemeinderaths, des K. Oberamts und des landwirthschaftlichen Bezirksvereins durch seine

Digitized by Google

unermüdete, sachverständige Thätigkeit, welche sich ebenso in der sorgfältigsten Pflege der auf der Markung von Metzingen vorhandenen älteren Obstbäume, wie in allmähliger Neuanpflanzung mehrerer tausend junger, jetzt größtentheils im kräftigsten Alter befindlicher Bäume kund gibt, in so gelungener und musterhafter Weise für Förderung der Obstbaumzucht gewirkt, daß es wohl wenige Gemeinden geben dürfte, welche so schöne, ausgedehnte, im besten Gedeihen stehende Obstpflanzungen besitzen, wie Metzingen.

In Anerkennung dieser verdienstlichen Leistungen wird dem

Kaspar Bräuchler

eine öffentliche Belobung ertheilt, mit dem Wunsche, daß er in seiner neuerdings erweiterten Stellung als Oberamts-Bauminspektor für den Bezirk von Urach gleich günstige Erfolge im Interesse des Obstbaus erlangen möge.

Stuttgart, den 4. August 1858.

Centralstelle für die Landwirthschaft.

Anzeige.

Mit dem 1. Januar 1859 geht die Monatsschrift für Pomologie und practischen Obstbau in die Verlagshandlung von Ebner und Seubert in Stuttgart über. Die Redaction bleibt selbstverständlich in den gleichen Händen, sowie auch natürlich die Tendenz unseres Organes in keiner Weise sich ändern wird und auch die Eintheilung jedes Heftes wird bleiben wie seither. Es sollen nach dem Wunsche des Herrn Verlegers für die Folge eine größere Anzahl Abbildungen beigegeben werden, der Preis aber bei dem seitherigen Umfang von 24 Bogen gr. 8 nicht erhöht werden, sondern wie bisher 4 fl. 12 kr. oder 2½ Thlr. betragen. Die Bestellungen können sowohl wie seither im Buchhandel und durch die Postämter erfolgen, wie ich auch bereit bin, bei vorausgegangener Francoeinsendung des ganzjährigen Betrags innerhalb des deutsch-östreichischen Postvereinsgebiets, jedes Heft franco unter Kreuzband einzelnen Bestellern zuzusenden.

Es ergeht nun die freundliche Bitte an alle deutschen Pomologen, Förderer und Freunde der Obstcultur, durch freundliche Empfehlung unserer pomologischen Zeitschrift derselben eine immer größere Verbreitung verschaffen zu helfen, und damit zugleich das Ziel unseres Strebens, Hebung und Förderung der Pomologie und der Obstcultur, möglichst fördern zu helfen.

Die Redaction: **Ed. L.**

Correspondenz.

Herrn F. W. D. Es war recht Schade, daß Sie nicht nach Wiesbaden kommen konnten, die Ausstellung war höchst reichhaltig, herrlich arrangirt, die Versammlung sehr besucht. Ihr Bericht wird den Verhandlungen als Beilage beigefügt werden.

Herrn Fr. v. Th. Die übersendete Birn ist die Napoleon's Butterbirn; die Exemplare sind sehr schön und vollkommen und zeugen von sorgfältiger Cultur. Die Grüße sind ausgerichtet.

Herrn L. in B. Ich werde für die Mittheilung einiger Früchte der erwähnten Birn nebst ein paar Reisern sehr dankbar sein. Die Notizen über die früher mitgetheilten Birnen werde ich Herrn Assess. Jahn zusenden.

Herrn F. W. F. in S. Ihre Erfindung ist sehr interessant, und sofern es Ihnen angenehm, will ich in der Monatsschrift eine Abbildung und Beschreibung geben. Nur ist nöthig, daß Sie mir unpartheiische Urtheile über die Leistung der kleinen Maschine mittheilen.

Herrn M. in Rr. Der gewünschte Samen von Holzbirnen und Holzäpfeln wird in der nächsten Woche abgehen. Es steht noch mehr zu Diensten und zwar ausgelesener vorzüglicher Same, das Pfund 2 fl.

E. L.

Verantw. Red.: Ed. Lucas in Hohenheim. — Stuttgart, Verlag von Franz Köhler; Druck von C. Greiner.

Digitized by Google

I. Pomologie und Grundwissenschaften der Obstcultur.

Die Ausartung der Obstbäume.

Von Ed. Lange.

Schiller's Vater, ein tüchtiger Baumzüchter und eifriger Pomolog, macht, bereits 70 Jahre alt, an jüngere strebsame Pomologen den Vorschlag, sich von den edelsten Obstsorten durch Ablactiren wurzelächte Bäume zu verschaffen, um von den Früchten derselben dann die Kerne auszusäen. Die aus solchen Kernen erhaltenen Sämlinge würden dann vielleicht nicht mehr ausarten, wie unsere gewöhnlichen Sämlinge. Er glaubt, hierin mit van Mons übereinstimmend, daß die Mischung von zweierlei Saft bei den Obstkernen unserer gewöhnlichen Obstsorten, deren wilder Grundstamm von dem darauf gesetzten Edelreise verschieden sei, die Neigung zur Ausartung veranlasse oder doch begünstige, und in dieser Annahme sind ihm noch viele andere Pomologen gefolgt.

Nach dieser Ansicht würde also das Veredeln, dem wir die Verbreitung unserer vorzüglichsten Obstsorten verdanken, sich zugleich wieder durch die Ausartung, welche es für die Kernsaaten herbeiführt, bestrafen und seine fortwährende Wiederholung bei den nunmehr gewonnenen Kernlingen zur Nothwendigkeit machen. Das Heilmittel, am Vater angewandt, ruft zugleich das an diesem bekämpfte Uebel an seiner ganzen Nachkommenschaft hervor, und macht die Ausartung constant, so daß, wenn nicht andere Wege einer gründlicheren Heilung aufgefunden werden sollten, sich mit dem allmähligen Aussterben der noch jetzt vorhandenen edlen Sorten die Menge derselben von Jahr zu Jahr immer mehr vermindern müßte.

Ich meines Theils kann dieser Auffassung durchaus nicht beitreten. Denn wäre die hierbei angenommene Ausartung in der That nur das Werk der Veredlung oder wie es der Major Schiller auch nennt, der Adoptirung, d. h. der Aufpflanzung einer Obstsorte auf einen fremden Wurzelstamm, und hätte man also

Digitized by Google

vorher lauter edle Obstsorten gehabt, so wäre es doch in der That unbegreiflich, was die einfachen und anspruchslosen Menschen der grauen Vorzeit nur dazu hätte verführen können, ihre von Natur edlen Obstbäume abzuschneiden und auf sie Reiser anderer Bäume aufzusetzen. Es setzt also schon der Versuch und die wiederholte Ausübung der Baumveredlungskunst das Vorhandensein unedler und schlechter Obstsorten voraus, da man um kleiner Feinheiten und Vorzüge willen in jenen einfachen Zeiten wohl schwerlich auf Abhilfsmittel gesonnen, geschweige denn diese mit Eifer erhalten und verbreitet haben würde.

Auch liefern die Kerne unveredelter Sämlinge, in deren Krone doch nicht der Saft eines fremden Wurzelstamms emporsteigt, wie die bekannten Erfahrungen des productiven van Mons beweisen, keineswegs dieselbe mit dem Mutterstamme übereinstimmende Sorte, sondern sind vielmehr unter sich und mit dem Mutterstamme mehr oder weniger verschieden. Und woher sollte wohl bei den Stachel- und den Himbeeren oder gar bei den Kartoffeln, bei denen ein Veredeln wie bei den Obstbäumen theils nur höchst selten vorkommt, theils gar nicht möglich ist, die große Verschiedenheit der Sämlinge rühren, selbst dann noch, wenn die ausgesäeten Kerne nur aus einer einzigen Beere herstammen?

So erhielt ich aus dem Samen einer gelben Himbeere Kernlinge theils mit gelben, theils mit rothen Früchten, ferner aus den Kernen eines sehr frühreifenden, tiefbraunen Stachelbeersämlings nicht allein eine Menge theils hell-, theils dunkelrother, theils zeitig, theils spät reifender Stachelbeersorten, sondern auch fast ebenso viel ganz grüner Sorten, von denen nur ein Theil noch etwas rothes Geäder zeigte, und ein andermal wieder aus dem Kerne einer großen grünen eine große rothe Stachelbeere, und endlich mehrmals aus den Kernen einer einzigen Kartoffelbeere das mannigfachste Gemeng neuer Kartoffelsorten nach Größe, Gestalt, Farbe, Tragbarkeit, Bewurzelung u. s. w. Niemals habe ich bis jetzt, so viele Versuche ich auch, besonders mit dem Aussäen von Obstkernen, gemacht habe, aus diesen entweder unter sich oder auch mit der Mutterforte völlig gleichartige Sämlinge erhalten.

Es kann also die Fülle der Spielarten und die damit zusammenhängende sogenannte Ausartung nicht die Folge der Veredlung sein, da sie auch bei Pflanzen stattfindet, bei denen die Veredlung gar nicht vorkommt, sondern sie muß einen andern tiefern und allgemeinern Grund haben. Als einen solchen führt man nun gewöhnlich die Befruchtung durch den Blumenstaub einer andern Sorte an, und daß eine solche einen ähnlichen, oft noch weit durchgreifenderen Einfluß hat, ist durch die so absichtlich gewonnenen Bastarde verwandter Pflanzenarten vielfältig nachgewiesen. Und doch ist es mir sehr unwahrscheinlich, daß diese Befruchtung mit fremdem Blüthenstaub die gewöhnliche Ursache der Mannigfaltigkeit unserer Obstbaumsämlinge sein sollte. Denn dann müßten die Griffel aller zu den gleichen Saatversuchen von mir und Andern verwendeten Pflanzen nicht durch den eigenen in ihrer Nähe befindlichen, sondern vielmehr durch fremden, erst aus der Ferne herbeigeführten Blüthenstaub befruchtet worden sein, was doch

Digitized by Google

bei dem Vorherrschen der Zwitterblüthigen *) und monöcischen **) vor den diöcischen ***) Pflanzen botanisch betrachtet, mindestens eine sehr unwahrscheinliche und willkürliche Voraussetzung sein würde.

Wäre aber eine solche Kreuzbefruchtung wirklich so leicht und so allgemein, woher käme es, daß gewisse Kartoffelsorten auf Tausenden von Stöcken bloß deßhalb trotz ihrer Blüthenentfaltung fast niemals auch nur eine einzige Samenbeere tragen, weil ihre Staubbeutel unfruchtbar sind? Es führt diesen also weder die Luft noch die Insecten den befruchtenden Samenstaub zu, welcher in den Staubbeuteln anderer Kartoffelsorten, die oft nahe dabei stehen und Beeren tragen, vorhanden und auch übertragbar ist, wie die gelungenen absichtlichen Kreuzbefruchtungen kundiger Kartoffelzüchter beweisen.

Wenn nun aber die Ausartung unserer Obstsorten weder die Folge der Veredlung ihrer Mutterstämme, noch auch, wenigstens in den meisten Fällen, der Kreuzbefruchtung durch fremden Blüthenstaub ist, woher stammt sie denn sonst?

Ich antworte: Sie ist die Folge des durch die ganze Natur herrschenden Strebens nach Mannigfaltigkeit, sie ist ein Ergebniß des Gesetzes der Individualisirung. Wie kein Mensch dem andern völlig gleicht und wie jedes Blatt von seinem Nebenblatte verschieden ist, so ist auch jeder Samenkern von allen andern verschieden. Mit der Verschiedenheit der Kerne und der in ihnen schlummernden ersten Pflanzenkeime ist aber auch schon die Verschiedenheit der aus ihnen sich unter verschiedenen Verhältnissen entwickelnden Pflanzenindividuen gegeben. Sind aber die ganzen Pflanzen nicht unter einander gleich, warum sollten es denn später die Früchte oder vielmehr die saftigen Kernhüllen sein, um deren willen wir unsere Obstbäume pflanzen und pflegen? Ja, wenn man sich die Sache ruhig und vorurtheilsfrei überlegt, wird man die große Uebereinstimmung in der Hauptsache gewiß wunderbarer finden, als die daneben statt findende Verschiedenheit im Kleinen und Einzelnen. Ganz besonders ist auch die Stetigkeit und Unabänderlichkeit in den jedem Baumindividuum eigenthümlichen Formen der Blätter, Zweige und Fruchthüllen bewundernswerth, und beweist, wie fest diese characteristischen Eigenthümlichkeiten im ganzen Organismus jedes Einzelwesens begründet sein müssen.

Ein die Sonnenstrahlen von irgend einer Stelle einer rothen Frucht abhaltendes Blatt reicht hin, ihre Schale hier von der sonst herrschenden Röthe freizuhalten, und doch trägt dieser Baum und alle mit Zweigen oder Augen von ihm veredelten Baumindividuen, junge wie alte, mag auch ihr Standort und der Boden, in dem sie wachsen, noch so verschieden sein, so sehr einander in allen wesentlichen

*) Zwitterblüthig sind unsere Obstbäume, weil Staubfäden und Griffel bei ihnen in einer und derselben Blüthe vereinigt sind.

**) Monöcisch sind unsere Haselnüsse und unsere Gurken, weil bei ihnen eine und dieselbe Pflanze neben einander getrennte Staubfäden- und Griffelblüthen hat.

***) Diöcisch sind der Hanf, die Weiden und Pappeln, bei welchen einzelne Pflanzen lauter Staubfädenblüthen, andere Pflanzen lauter Griffelblüthen hervorbringen.

Digitized by Google

Stücken ähnelnde Früchte, daß der Kenner diese in der Regel auf den ersten Blick als identisch, d. h. als die Nachkommen desselben vielleicht vor vielen hundert Jahren ausgesäeten Obstkerns anerkennen wird. Das äußere Ansehen der saftigen Fruchthülle genügt ihm, um schon vor dem Zerschneiden der Frucht die Beschaffenheit ihres Fleisches, die Fülle, Süßigkeit und Würze ihres Saftes, die Beschaffenheit ihres Kernhauses und die Menge und Gestalt ihrer Kerne im Voraus zu beschreiben. Auch in der Baumwelt ist nicht die Vagheit und Unbeständigkeit des Angeerbten, sondern vielmehr die Stetigkeit und Beständigkeit der Individualitäten und selbst der Familien das Merkwürdigere. Denn eine gewisse Familienähnlichkeit ist doch in den meisten Fällen vorhanden, und die Früchte oder richtiger die Fruchthüllen der Sämlinge sind den Früchten oder Fruchthüllen des Mutterstammes doch immer noch ähnlich, wenn gleich erst unter mehreren hundert Obstbaumsämlingen sich ein einziger dem Mutterstamme so ähnlich finden dürfte, daß beider Früchte, durch einander gemischt, sich nicht wieder sondern lassen.

Woher aber, so höre ich im Geiste Manchen ungeduldig fragen, woher nun die offenbare Ausartung, d. h. die vorherrschende Verschlechterung der Sämlinge im Verhältniß zur Mutterforte?

Wenn ich hierauf antworte: von dem Pfropfen und Oculiren, so verbinde ich damit durchaus nicht denselben Sinn wie Major Schiller oder auch wie van Mons, der eine größere Menge neuer Sämlinge oder Sorten gezogen hat als irgend ein anderer Pomolog. Ich meine nämlich damit durchaus nicht, daß durch die Zusammenfügung zweier Baumindividuen die Kerne ihrer Früchte zur Ausartung disponirt werden, sondern daß unsere vorhandenen Obstsorten in Folge der allgemein verbreiteten Veredlungskunst so weit über die mittlere Güte aller bis jetzt da gewesenen Sämlinge hinaus gehoben worden sind, daß unsere nunmehrigen Sämlinge, die trotz aller Vorzüge, welche ihnen von ihrer Mutterforte angeerbt sein mögen, doch immer mehr oder weniger nach der mittlern Güte ihrer Art zurückschlagen werden, der Wahrscheinlichkeit nach aber eher hinter der mittlern Vorzüglichkeit der jetzt vorhandenen Obstsorten zurückbleiben als dieselben überbieten werden.

Wäre es z. B. in der Menschenwelt so wie bei den Obstbäumen möglich, alle schwachen und mittelmäßigen Köpfe gleich in der Jugend umzupfropfen, d. h. ihnen die Fähigkeiten und die Energie der tüchtigsten Menschen, welche seit Jahrtausenden geboren worden sind, nach freier Wahl mitzutheilen, so daß sie von nun an als wahrhaft Wiedergeborne nur dächten, fühlten und strebten wie diese, und wollten wir dann mit dieser so erzeugten lebendig noch vorhandenen Auswahl aller bisher gebornen Menschen die Menge der nicht auf diese Art veredelten Menschenwildlinge vergleichen, gewiß, diese würden uns ebenfalls nur als ausgeartet erscheinen und wir würden eilen, sie zu impfen oder zu veredeln, damit sie nicht einst als unwürdiger Ausschuß unter ihren Zeitgenossen dastehen möchten. Nun haben wir aber in der Menschenwelt bei der ihr inwohnenden Freiheit und Bildungsfähigkeit zwar mancherlei Mittel allmähliger und theilweiser Veredlung, aber eine

Digitized by Google

so rasche Operation gänzlicher Umgestaltung des ganzen Seins und Lebens, wie uns die Veredlung der Obstbäume darbietet, kennen wir nicht. Deßhalb tritt jeder neu geborne Mensch mit mancherlei angebornen Eigenthümlichkeiten ausgestattet, als neuer Sämling nicht mit der Auswahl der ganzen bisherigen Menschheit, sondern mit einer Menge anderer ähnlichen Menschenwildlinge in Concurrenz und hat es bei dem Wettkampfe um den Vorrang der Vortrefflichkeit offenbar leichter als unsere Obstbaumwildlinge, welche nicht mit ebenfalls erst neuerdings entstandenen Wildlingen der unmittelbaren Nachbarschaft, sondern mit den durch die Kunst der Veredlung erhaltenen und verbreiteten vorzüglichsten Individualitäten dieses und der frühern Jahrhunderte, und zwar nicht bloß der nächsten Umgegend, sondern in Folge des Sammlerfleißes der eifrigen Pomologen selbst der entferntern obstbauenden Länder Europa's und jetzt sogar auch Amerika's den Wettstreit bestehen müssen. Unter solchen Verhältnissen ist es in der That keine Schande, gleich im Voraus als Wildling gering geschätzt und in der Regel nur dafür würdig geachtet zu werden, irgend einem ihm aufgepfropften, in die Adelsliste der pomologischen Handbücher aufgenommenen Obstaristocraten unterthänigst den ersten Wurzelsaft zur weitern Verarbeitung zuzuführen.

So wird das Adoptiren, wie es Schiller nennt, in der Obstbaumwelt der Regel nach in der That zugleich ein Veredeln der neuen Individuen, und wohl selten kommt einem Baumzüchter während seiner Veredlungsarbeiten der Gedanke bei, daß er dabei möglicher Weise doch wohl auch einmal einem Wildlinge den Kopf abschneide und durch ein sogenanntes Edelreis ersetze, der unveredelt und seinem eignen Bildungstriebe überlassen weit bessere Früchte gebracht haben würde, als nun nach der Adoptirung des überschätzten Fremdlings.

Das aber würde doch offenbar geschehen sein, wenn der erste Borsdorfer- oder Gravensteinerbaum mit irgend einem Süßapfel, oder wenn der Urstamm von Liegels Winter- oder von Diels Butterbirn etwa mit der allbekannten Großen Sommermuskateller oder mit der Grünen Sommermagdalene veredelt und damit zugleich aus dem Buche des pomologischen Lebens und Daseins ausgeschlossen worden wäre, dem sie nunmehr wohl lange und vielleicht auch selbst einmal auf Kosten gleich edler neuer Sorten zur Freude vieler Pomologen und Pomophagen angehören werden.

Nach dieser Ansicht hat also die Annahme einer Ausartung der Obstsorten nur eine relative und subjective Wahrheit, und die ganzen Bemühungen, sie zu erklären, fallen als von einer objectiv nicht begründeten Voraussetzung ausgehend in sich zusammen. Dennoch aber haben wir alle Ursache, den Männern und besonders dem unermüdlichen und thätigen van Mons, welche von dieser nur scheinbar richtigen Voraussetzung ausgegangen sind, dankbar zu sein, weil wir ohne ihren Eifer und wahrscheinlich auch ohne diese subjective Täuschung eine Menge neuer, werthvoller Obstsorten gar nicht besitzen würden. Gleichwohl würde ich das Wegfallen dieses einst nützlich gewesenen Irrthums nunmehr durchaus nicht für einen Nachtheil halten. Denn wir werden dann nicht nur die alten erprobten

Digitized by Google

und von van Mons für abgelebt und geschwächt erklärten Obstsorten eifriger und hoffnungsreicher erhalten und fortpflanzen, sondern auch schneller als dieser die Früchte unserer aus edlem Samen gewonnenen Sämlinge reifen sehen und über ihre Erhaltung oder Verwerfung entscheiden können, weil wir das Mittel der Veredlung derselben auf einen bereits vorhandenen, schon im Alter der Tragbarkeit stehenden Grundstamm nicht wie er als systemwidrig zu verwerfen und nicht wie er nur auf die Samenkerne unveredelter Sämlinge unsere Saatversuche zu beschränken brauchen.

Bericht über einige Obstsortimente von der Gothaer Ausstellung.

Vom Herrn **v. Hoverbeck** zu Nickelsdorf.

(Schluß.)

Meininger pomologischer Verein.

– **Gestreifter Muscatcalvill.**
Fleisch gelblich, ziemlich locker, etwas mehlig, *, 28. Nov.

\+ 297. **Reinette Sickhaus.**
(War buchstäblich so bezeichnet, jedenfalls die Englische Spitalreinette), gewelkt, aber dennoch ausgezeichnet, ***. Außerordentlich fein, süß und gewürzig, 2. Jan.

+ 96. **Van der Laan's Goldreinette.**
War die Englische Wintergoldparmäne, ** bis ***, 3. Jan.

+ 40. **Königlicher rother Kurzstiel.**
3. Jan., noch nicht gewelkt, fest, saftig, süß, kräftig, angenehm, ** bis ***.

– 54. **Edle Prinzessin von Darmstadt.**
13. Jan., wohlschmeckend, * bis ** (nicht der Große edle Prinzessinapfel).

+ 6. **Grüne Reinette, Nonpareil.**
13. Jan., fein, saftig, edel gewürzt, auch süß, aber die Säure vorwiegend, **.

74. **Hechtapfel.**
14. Jan., hübsch von Ansehen, saftreich, kräftig, aber etwas säuerlich.

87. **Sternecalville.**
Hübsch, festes Fleisch, aber sauer, *.

209. **Kleiner Herrenapfel.**
14. Jan, saftreich, aber nicht angenehm, kaum *.

+ 83. **Pleißner Rambour.**
15. Jan., groß und schön, feinkörnig, mürb, saftreich, beinahe **. 6. Febr. noch gut und frisch, saftig und nicht unangenehm. An eigentlich edlerem Geschmack fehlt es ihm allerdings, und er ist also höchstens mit * bis ** zu bezeichnen, bleibt aber wegen seiner Größe und Schönheit immer schätzbar.

Digitized by Google

8. **Reinette d'Auvergne.**
15. Jan., schön (sehr kleines Kernhaus), fest, fein, saftig, **.

49. **Späte gelbe Reinette (Anlage zum Welken).**
15. Jan., fein, fest, Geschmack der grauen Reinetten, nicht sehr saftig, **.

307. **Großer edler Prinzessinapfel.**
15. Jan., fein, saftig, gewürzreich, ** bis ***.

11. **Reinette von Montbron.**
15. Jan., fein, saftig, gewürzt, **.

4. **Reinette von Orleans.**
15. Jan., fein, saftig, gewürzreich, weinig, gezuckert, ***. Dieselbe (Nro. 303) am 24. Febr. edel, aber wohl schon etwas passirt, ein wenig mehlig, **.

79. **Gestreifter Cardinal.**
30. Jan., groß, saftig, aber säuerlich und etwas adstringirend, *.

156. **Weiße Antillische Winterreinette.**
Dieß Exemplar war ganz gleich der Pariser Rambourreinette, mit der sie bekanntlich identisch ist, saftreich, kräftig, aber etwas sauer, noch fest (also wohl vor der Zeitigung genossen, 30. Jan.). So nur * bis **.
Dagegen war:

81. **Weiße Antillische Reinette**
viel größer, schöner, gelb mit rother Sommerseite, hatte jedoch auch die characteristischen Punkte. Die Kerne waren gleichfalls unvollkommen. Fleisch saftig, gut, ziemlich mürb, **. 30. Jan.

157. **Nelquin oder Reinette von Breda.**
5. Febr., angenehm, fein, gewürzig, mürb, ** bis ***. Steht die Identität dieser Sorten fest?

15. **Grafenreinette.**
6. Febr., noch nicht recht zeitig, daher säuerlich, sonst angenehm. Wenn sie zeitig ist, wohl **.

305. **Harrers Rambour.**
Weiß, schön, groß, 7. Febr., ohne hervorstechendes Gewürz, aber saftreich, mürb, angenehm, **.

93. **Tulpencalvill.**
7. Febr. schon passirt, daher theilweise mehlig, scheint aber in rechter Reife sehr angenehm zu schmecken, viel Calvillgeschmack, **.

7. **Siegende Reinette.**
Schien wohl fast gewiß die Orleansreinette zu sein, war aber 7. Febr. noch etwas vor voller Güte, und nur die mürbste Stelle ganz vortrefflich. Wenn zeitig ***.

164. **Berliner Reinette.**
Gelbes Fleisch, kräftig, saftig, angenehm, mürb, 13. Febr., **.

45. **Hofingers Himbeerapfel.**
13. Febr., mürb, kräftig, aber zu sauer, sehr saftreich, *.

3. **Citronenreinette.**
24. Febr., saftig, kräftig, angenehm, für meinen Geschmack etwas zu sauer, übrigens groß und schön, **.

Digitized by Google

56. **Englische Granatreinette** (Unrichtig. v. Trapp.)
Saftig, wohlschmeckend, **. Der Vergleich mit einer wunderschönen Englischen Granatreinette von v. Trapp zeigte die Verschiedenheit der Sorten.

34. **Weiße englische Winterreinette.**
25. März. Kleines Exemplar, fest, beinahe hart, feinkörnig, ziemlich saftig, nicht unangenehm, * bis **. Ist mit der Sorte Jahns identisch, obwohl dessen Exemplare größer, schöner und wohlschmeckender waren.

309. **Parker's grauer Pepping.**
25. März, an sich edel, hat auch Süßigkeit, aber nicht genug für die ziemlich einschneidende Säure, * bis ** (etwas gewelkt).

151. **Kaiser Alexander.**
26. März, nur ziemlich groß, weniger als gewöhnlich gefärbt. Geschmack für einen Rambour angenehm, * bis **.

66. **Grüner Stettiner.**
26. März, angefault, übrigens noch fest, saftig, säuerlich, *.

98. **Calvillartige Reinette.**
7. Apr., fein, gewürzreich, ähnlich im Geschmack dem Weißen Wintercalvill, ** bis ***.

153. **Welscher Weinling.**
22. April, schon angefault (merkwürdige, ganz scharf von dem gesunden Fleische abgetrennte Faulflecken), sehr weich, aber noch saftig und angenehm, * bis **. (Ist nicht der Kleine Welsche Weinling Müller's.)

53. **Triumphreinette.**
22. April, mürb, saftreich, aber wohl schon passirt, der Geschmack hatte etwas Bitterliches. So höchstens * bis **.

44. **Englische Granatreinette.**
(Wird wohl die richtige sein) 18. Mai noch wohl erhalten, schön von Ansehen, saftig, wohlschmeckend, **.

41. **Kronenreinette.**
18. Mai, saftreich, edler, gewürziger Reinettengeschmack, ** bis ***.

10. **Muscatreinette.**
19. Mai, ziemlich gut erhalten, schon etwas mehlig, aber doch noch **.

46. **Rother Wintercalvill** (unter dem Namen „Winterkönigsparmäne" nach Meiningen gekommen).
8. Juni, bereits mehlig und passirt.

64. **Newton's Pepping.**
(Innerlich röthliches Fleisch) 8. Juni, stark gewelkt, saftig, aber herbsäuerlich, *.

33. **Rheinischer Krummstiel.**
Sehr schön von Ansehen. 8. Juni, sehr wohlerhalten, saftreich, mild, angenehm, **. (Eine Frucht von großem Werthe, schon der Haltbarkeit wegen.)

18. **Dörell's Rosmarinreinette.**
19. Juni, zwar sehr gewelkt, aber süßweinig und edel von Geschmack, **.

21. **Honigreinette.**
4. Juli, gewelkt, aber noch mit mildem, nicht gerade mangelndem Saft. Früher wohl **.

26. **Grüne Atlasreinette.**
4. Juli, noch wohlschmeckend und saftig, ähnelt der Reinette von Canada bei Schumacher. Fast **.

Digitized by Google

Einige anderweit erhaltene Früchte.

Marygold (aus Frauendorf, von Oberdieck als Erstling zur Prüfung erhalten).
Ist nach Aussehen wie Geschmack die Englische Wintergoldparmäne, ** bis ***. 3. Febr. (Von allen Exemplaren der Goldparmäne hielten sich mir die selbstgebauten am längsten, bis Mitte März. Sie waren sehr schön von Ansehen, hatten gelbes Fleisch, namentlich an der Sonnenseite, und angenehmen Geschmack, **. Doch fehlte denselben das feine Gewürz, das namentlich bei Schumacher sich zeigte, auch waren die hiesigen Früchte saurer, wiewohl nicht zu sauer. Eine Frucht Jahn's hielt sich auch bis zum 13. März, und war süßer, aber sonst kaum so wohlschmeckend, als die hiesigen.)

Rheinischer Borsdorfer (Nro. 298). Von Lucas erhalten.
13. Febr., Fleisch noch fest, ziemlich saftig und nicht unangenehm, aber nur * bis **.

Champagnerreinette (von Lucas).
8. April, saftreich, kräftig, aber säuerlich und nicht gerade edel, * bis **.

Rother Cardinal (von Jühlke — Eldena).
Saftig, angenehm, sehr groß, aber etwas mehlig (vielleicht schon passirt), * bis **, 20. Febr.

Reinette von Orleans (von Jühlke).
Schön aussehend, aber ohne den eigenthümlichen feinen Geschmack, nur **, 1. Apr.

Muscatreinette (von Jühlke).
2. April, noch beinahe hart, aber mürb, saftig (obwohl ein wenig mehlig) und die Sonnenseite sehr gewürzreich, ** bis ***. Das Exemplar war sehr schön.

Ananasreinette (von Herrn v. Trapp — Wiesbaden).
24. Febr., sehr saftig, von angenehmem Geschmack, ziemlich mürb, wohl schon ein wenig passirt, obgleich durchaus nicht geweikt, ** bis ***. Herrliches Exemplar.

Englische Granatreinette (v. Trapp).
Ausgezeichnetes Exemplar, 1. April, noch fest, saftreich, edel, süßweinig, gewürzt, ** bis ***.

Englische Spitalreinette (v. Trapp).
2. April, sehr saftreich, fein, aber etwas säuerlicher als sonst, ** bis ***. Das Exemplar war verhältnißmäßig sehr wenig berostet, groß und schön.

Woltmann's Herbstreinette (von Landrentmeister Woltmann aus Zewen erhalten).
Ein Exemplar, hochgebaut, groß, nach dem offenen Kelche etwas zugespitzt, das andere breiter, als hoch, fast der Champagnerreinette in der Form ähnlich, aber doch nach dem Kelche mehr zugespitzt. Der Apfel ist schön von Ansehen und sehr gut von Geschmack. 22. März, noch hart anzufühlen, aber saftreich, kräftig, mürbfleischig und sehr angenehm. ** bis *** 25. März ebenso. Bei Müller hatte die Frucht denselben Werth. Die Frucht empfiehlt sich durch ihre Güte für den allgemeinen Anbau; doppelten Werth hat sie aber für nördliche Gegenden, da sie nach der Versicherung des Herrn Landrentmeister Woltmann gegen Kälte eine der unempfindlichsten Sorten sein soll.

Zum Schlusse kann ich nicht umhin, zu fürchten, daß dem obigen Verzeichnisse der Vorwurf gemacht werden wird, Urtheile über den Geschmack verschiedener Obstsorten seien eigentlich nur für die Person des Urtheilenden allein richtig, da

Digitized by Google

Jeder einen andern Geschmack habe. Hielte ich diesen Vorwurf für begründet, so würde ich mir die Mühe erspart haben, Andern mit diesen Zeilen lästig zu fallen; indeß ich bin anderer Meinung. Freilich kommt es öfter vor, daß Einer diese, der Andere jene Sorte vorzieht, aber gerade die allgemeine Gunst, in der einige der ausgezeichnetsten Sorten stehen, zeigt, daß im Geschmack der großen Mehrzahl viel Uebereinstimmung herrscht; und das ist für die Pomologen ein großes Glück, da sonst das Urtheil über den Geschmack der empfohlenen Sorten, das nothwendig zu der Beschreibung derselben gehört, jedesmal ohne Werth sein würde. Wenn ein oder der andere Leser eine ihn interessirende Notiz diesen Blättern entnimmt, so ist der Zweck ihrer Veröffentlichung erreicht, welche vielleicht ganz unterblieben wäre, wenn nicht ein paar gütige pomologische Freunde eine Anregung dazu gegeben hätten. Daß diese Aufzeichnungen ursprünglich nur für den eigenen Gebrauch gemacht waren, wird man ihnen wohl ansehen — und vergeben.

Anm. d. Red. Es ist ein glücklicher Gedanke des Herrn v. Hoverbeck gewesen, von dem in Gotha ausgestellten Obste einige der besseren Collectionen käuflich zu erstehen, um die Früchte zu Hause mit Muße zu untersuchen, wodurch man seine Obstkenntniß gewiß außerordentlich viel mehr bereichern kann, als selbst durch die aufmerksamste Durchsicht vieler und reicher Collectionen auf einer Ausstellung. Wenn der Herr Verfasser seine Urtheile über das nach und nach untersuchte Obst uns in vorstehendem Aufsatze mittheilt, so müssen wir ihm dafür dankbar sein, da erst durch das Zusammentreffen der Urtheile vieler Personen über die Güte einer vorliegenden Frucht ein allgemeiner gültiges, von etwa nur individueller Ansicht freies Urtheil gefällt werden kann. Auch wird selbst der forschende Pomologe aus dem vorstehenden Aufsatze immer noch Manches lernen können. Indeß möge nicht übersehen werden, daß bei Untersuchung weniger, auf einer Obstausstellung erworbener Früchte wohl so ziemlich das gefällte günstige Urtheil, sehr häufig aber nicht das gefällte ungünstige als zutreffend betrachtet werden kann. Sehr häufig wird eine Obstfrucht durch das wiederholte Eingepacktsein und die Wärme, welche namentlich in den Tagen der Ausstellung in Gotha in den adhibirten Räumen herrschte, an Güte und Haltbarkeit merklich gelitten haben; andere sind, um am 6. Oktober mit ausgestellt zu werden, zu früh gebrochen gewesen (so z. B. der Herrenhäuser deutsche Pepping, der, um seine Güte zu erlangen, selbst voriges Jahr erst Mitte Oktober gebrochen werden mußte, und zu dem schätzbarsten Tafel- und Haushaltungsobste gehört; oder Baumann's rothe Winterreinette, die sehr früh gebrochen gewesen sein muß, da sie selbst in gewöhnlichen Jahren, um Michaelis gebrochen, gar nicht welkt). Andere Früchte wird der Untersuchende gar leicht erst genossen haben, nachdem sie schon passirt waren, was in vorstehendem Aufsatze oft vorkommt (als z. B. beim Kleinen Herrnapfel, Wetherill's weißem Süßapfel, Landsberger Reinette, Prinzenapfel, Rothen Wintercalvill, Triumphreinette und gar manchen andern); bei einzelnen Sorten wird einiger Zweifel ent-

Digitized by Google

stehen, ob sie dem Untersuchenden ächt vorgelegen haben (also z. B. beim Gestreiften Winter-Paradiesapfel, wenn derselbe etwas Herbes gehabt haben soll, und Multhaupt's Carminreinette, wenn dieselbe noch im Mai gut gewesen sein soll). Endlich wird nicht übersehen werden dürfen, daß manche der edelsten Früchte nach Boden, Lage, Gegend, vielleicht auch selbst dem Unterstamm an Güte des Geschmacks merklich variiren, was ich z. B. bei der Pariser Rambourreinette (und ihren Synonymen) und der Reinette von Orleans zum öftern wahrgenommen habe. So nahm ich voriges Jahr aus der Collection des Herrn Kaufmanns Albrecht in Gotha und erwachsen in dessen Garten, sicher auch gleichzeitig gebrochen, mit dem sogenannten Starklows Besten noch drei andere, bloß mit Nummern bezeichnete Früchte, die der Reinette von Orleans ähnlich sahen, aber doch davon verschieden schienen, in mehreren Exemplaren mit. Als sie zeitigten, mußte ich in allen die Reinette von Orleans erkennen, die namentlich an ihren Kernen so leicht erkenntlich ist, und wiesen darauf auch die später erhaltenen Reiser hin; aber zweien unter diesen Varietäten fehlte das eigenthümlich ananasartige feine Gewürz der Reinette von Orleans, welche diese erst recht delicat macht, während die dritte Varietät und Starklows Bester es zeigten. Woher diese Verschiedenheit des Geschmacks kommt, ist ein Gegenstand, der noch weiterer genauer Nachforschungen bedarf.

O.

II. Praktischer Obstbau.

Etwas über Veredlung, Baumpflaster, Garten- und Veredlungs-Messer.

Vom Herrn Organisten **G. B. Müschen** zu Belitz bei Laage
in Mecklenburg Schwerin.

Längst schon war es mein Vorsatz, über oben genannte Gegenstände etwas für die herrliche Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau zu schreiben, aber vielfache anderweitige Geschäfte hinderten die Ausführung bisher, und sie möchte auch jetzt noch unterblieben sein, wenn nicht die Vereinigten Frauendorfer Blätter in Nummer 2 vom 8. Januar d. J., welche mir von einem Freunde mitgetheilt wurden, als pomologische Notizen etwas über obige Gegenstände, mit Beziehungen auf mich, in ungenügender Weise vor das pomologische und gärtnerische Publikum gebracht hätten.

Da manchem Leser unserer geschätzten Monatsschrift die Frauendorfer Blätter,

Digitized by Google

gleich mir, nicht zu Gesicht kommen mögen, erlaube ich mir, die gedachte Notiz wörtlich hier wiederzugeben:

„Als das zweckmäßigste Veredlungsverfahren betrachtet Organist Müschen in Belitz „das sogenannte englische Anblatten. Als Pflaster benützt derselbe eine Mischung von „Pech, Terpentin, Wachs und Leinöl auf passende Leinwandstreifen gestrichen, so daß ge„rade die ganze Wunde bedeckt wird. Pfropf- und Oculirmesser verfertigt genannter „Herr sich selbst aus alten Rasirmessern, an denen nichts abgeschliffen wird, sondern der „überflüssige Theil wird in ein altes Heft gesteckt, und in dem Maße, als es sich abnützt, „wieder aus der Höhlung hervorgezogen. (Sparsamkeit scheint die Hauptseite dieses Ver„fahrens zu sein. Mancher unserer Leser hält mehr darauf, ein gutes, nettes Dittmar'„sches Messer in der Hand zu führen, als Rasirmesserstumpen. Die Dittmar'schen Messer „empfehlen sich durch Schärfe, Eleganz und Billigkeit.)"

Ich möchte wohl wissen, aus welcher Quelle die Frauendorfer Blätter diese Nachrichten geschöpft haben, da ich nie in dieser Weise etwas veröffentlichte? Deßhalb hier die richtige Darstellung der angezogenen Gegenstände.

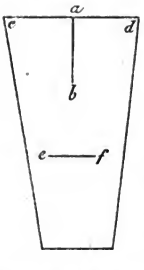
Es ist wahr, daß ich das sogenannte Englische Anblatten als das zweckmäßigste Veredlungsverfahren betrachte, und zwar aus nachstehenden Gründen: 1) Es geht so geschwinde, wie irgend eine andere Veredlungsart, so daß ein irgend gewandter Arbeiter, ohne weitere Hilfe, zu ebener Erde, oder im Zimmer, bequem 400 Veredlungen den Tag zurecht bringt. 2) Das Reis kann sich nicht so leicht verschieben wie beim einfachen Copuliren. 3) Die Stämme, Aeste und Zweige können bedeutend stärker sein als das Reis. 4) Es ist weniger gewaltsam als das Pfropfen in den Spalt, der Rehfuß ꝛc. 5) Es verwächst und überwächst sehr leicht und fest, so daß der edle Trieb nicht leicht vom Winde abgebrochen werden kann.

Damit aber Jedermann wisse, was ich unter „Englischem Anblatten" verstehe, lege ich Fig. 1 die Zeichnung des ausgeschnittenen Edelreises, Fig. 2. die Zeichnung des zur Veredlung zugerichteten Wildlings an, und beschreibe kurz das Verfahren. — Am liebsten lasse ich dem Edelreise nur zwei Augen über dem Verband, das dritte unterhalb in demselben und vermeide gern die Spitzen der Reiser, weil dort das Holz oft nicht die gehörige Reife erlangt hat, auch leicht zu viele Augen bleiben, die den kräftigen Wuchs der jungen Triebe benachtheiligen. Nachdem ich den Wildling dicht über einem Auge (h) rechtwinklig abgeschnitten habe (g), nehme ich das Edelreis zur Hand, und führe $^1/_8$" unter einem gesunden Auge einen rechtwinkligen Schnitt bis auf $^1/_3$ der Reisdicke, so daß $^2/_3$ stehen bleiben. Dann führe ich von hier aus einen schrägen Schnitt zum unteren Ende des Reises in etwa $1^1/_2$" Länge, gebe dann dem Wildlinge die entsprechende Platte e f und halte mit der linken Hand das Reis an den zu veredelnden Stamm, während ich mit der rechten ein ein längliches Viereck

Fig. 1. Fig. 2.

Digitized by Google

Fig. 3.



bildendes, oben in der Mitte gespaltenes Pflaster, Fig. 3, darüber lege und fest andrücke, so daß das Reis in richtiger Lage bleibt. Dann wird ein etwa 20″ langes Ende Lindenbast ꝛc. (solche Enden bereite man sich vor Anfang der Arbeit, wenigstens für den Tag ausreichend, und binde sie zusammen, und befestige sie mittelst eines Bandes an der linken Seite des Stockes) oben an das Reis gelegt, dem Auge b gegenüber, und zwar die Mitte des Bastendes, und die Veredlungsstelle kreuzweise ziemlich fest umbunden, der Bast unten eingeknotet und das etwa überflüssige Ende abgeschnitten; dann werden die Pflasterläppchen c d über die Platte g des Wildlings gedrückt, und die Veredlung ist fertig. Je rascher und glatter Alles ausgeführt wird, desto sicherer ist das Gelingen. Größe und Form des Pflasters gibt Fig. 3; der Strich a b ist ein Einschnitt, und soll das Pflaster, so lang dieser Einschnitt ist, höher angelegt werden, als die Platte g des Wildlings, damit diese, wie oben gesagt, durch die Läppchen c d bedeckt werden könne.

Will ich es auch durchaus nicht bestreiten, daß andere Veredlungsarten eben so gut und rasch zum Ziele führen als diese, so gelingt und gefällt mir doch keine so gut, und ich werde nie davon lassen, auch ihr immer das Wort reden. Auch dem Oculiren bin ich nicht abgeneigt, aber gar leicht bildet sich bei Apfelbäumen auf der Oculationsstelle Krebs, bei Steinobst aber Gummifluß *). Noch bemerke ich, daß man bei Kirschen wohlthut, dem Auge c des Edelreises, welches in den Verband kommt, entsprechend einen Querschnitt e—f in das Pflaster zu machen und das Auge hindurch zu schieben, weil dieß Auge häufig am kräftigsten wächst. Bei den andern Obstsorten ist dieß weniger nöthig.

Ueber mein Baumpflaster enthält die angeführte Notiz Unvollständiges und Unrichtiges; es besteht aus folgenden Ingredienzien:

1 Pfd. gewöhnliches Steinpech, schwarzes, 4 Schill., 1 Pfd. Wachs für 20 Schillinge . . . . . 24 Schill.

¾ Pfd. Terpentin 4½ Schill., 1 Loth Gummi, Myrrhen 3 Schill. 7½ Schill.

1 Loth Roßaloe 1 Schill., ½ Loth Schwefel ¼ Schill. . . . . 1¼ Schill.

also 2 Pfd. 26½ Loth kosten in Summa —:· 32¾ Schill.

und würde man mit dieser Masse mindestens 8000 Veredlungen ausführen können, also 1000 für 4 Schill., 48 Schill. sind = 1 Thlr.; also 4 Schill. = 2½ Sgr. Die Bereitung ist folgende. Das Pech lasse man in einem Kessel ꝛc. über Kohlenfeuer langsam schmelzen, gieße es dann durch etwas trockenes Stroh in ein Gefäß mit kaltem Wasser, um das Unreine, womit das Pech vermischt ist, davon zu trennen. Ist das Pech erkaltet, so bringt man es wieder in das erste Gefäß, legt

*) Dieß kann nicht als eine allgemein gültige Beobachtung betrachtet werden.

Lz.

Digitized by Google

das gelbe Wachs dazu und läßt beides langsam über Kohlenfeuer zergehen, während man es häufig mit einem hölzernen Stäbchen umrührt, weil diese Masse leicht aus dem Gefäße steigt; sollte dieß dennoch zu befürchten sein, so ziehe man das Gefäß rasch vom Feuer. Auch muß man sich hüten, daß während des Schmelzens nichts Nasses in das Gefäß falle, damit kein Feuerschaden geschehe. — Auch wenn man den Terpentin (kein Terpentinöl) erwärmt, muß kein Flammenfeuer in der Nähe sein; indeß geschieht dieß am besten und sichersten, wenn man das Terpentingefäß in ein anderes mit heißem Wasser stellt, natürlich so, daß kein Wasser hineinlaufen kann.

Ist Wachs und Pech geschmolzen, so setzt man die feingepulverten Myrrhen, Aloe und Schwefel nach und nach dazu, rührt Alles gut durcheinander, nimmt es nach 2 Minuten vom Feuer, entfernt sich einige Schritte davon, vermengt durch langsames Zugießen und Umrühren den erwärmten Terpentin damit und gießt die Masse dann in ein Gefäß mit kaltem Wasser. Ist sie hierin abgekühlt, so knetet und zieht man sie mit nassen Händen gut durcheinander, bis sie eine gelbe Farbe annimmt und im Wasser halb oben schwimmt. Dann formt man Stangen und Kugeln von beliebiger Größe daraus und hebt sie zum Gebrauche auf.

Die vorstehende Mischung würde für den Sommer gut sein, aber zum Gebrauch im Winter und an kalten Frühlingstagen muß man auf obige Quantität 1 bis 1¼ Pfd. Terpentin nehmen, oder man gießt erst die Hälfte der fertigen Masse in's Wasser, und setzt der andern Hälfte, außer den darin enthaltenen 12 Loth, noch 10—16 Loth Terpentin hinzu. Sollte die letzte Mischung bei etwas warmer Witterung zu weich sein, so kann man ja von dem härteren Pflaster nach Bedürfniß dazu kneten.

Hätte man bei Verfertigung des Pflasters sich die Hände damit beschmutzt, so reibt man sie mit irgend einem Fette, trocknet sie mit Löschpapier und wäscht sie dann mit Wasser und Seife. — Will Jemand nicht selbst dieß Pflaster bereiten, der kann es nach dieser Vorschrift in jeder Apotheke bereiten lassen, wodurch es ihn aber bedeutend theurer zu stehen kommt. — Daß Jemand die Quantität nach Bedürfniß größer oder kleiner nehmen kann, versteht sich von selbst, nur muß das Verhältniß der verschiedenen Bestandtheile stets dasselbe bleiben.

Zum Bekleben von Schnitt- und andern Baumwunden, wie auch des oberen Endes des Edelreises, wenn es keine Spitze ist, würde gewöhnlich die härtere Sorte passen, mit welcher man die Wunde so dick verklebt, daß nichts Grünes oder Weißes mehr durchscheint, auch tauche man die verklebten Enden der Edelreiser in zerstoßene Kreide, Asche u. s. w., damit man sich beim Arbeiten nicht damit beschmutze.

Will man die Veredlungspflaster bereiten, so lege man zuvor eine angemessene Quantität Baumpflaster auf den warmen Ofen ꝛc., damit es etwas erweiche, knete es dann mit nassen Fingern, bis es butterweich ist, und streiche es so dünn wie möglich, doch so, daß Alles bedeckt ist, mit einem Messer auf größere Stücke abgängiger Leinwand oder Baumwollen-Zeuges, was nur das Bestreichen aushält.

Digitized by Google

Neues und sehr steifes Zeug ist hiezu nicht zu empfehlen, auch nicht zu grobes, weil ersteres leicht unbedeckte Stellen behält, letzteres aber zu viel Pflaster wegnimmt.

Muß man aber, wegen Mangel des alten, neues benutzen, so thut man wohl, billigstes weißes Baumwollenzeug zu kaufen, es zu waschen, damit der darin enthaltene Kleister entfernt werde, und wenn es getrocknet ist, zu verwenden. — Ich bereite in einer Stunde reichlich so viel Pflaster, als ich den Tag über verbrauche, und einen größeren Vorrath muß man nicht bereiten, da sie den andern Tag nicht mehr so gut kleben, auch nehme man nur etwa auf eine Stunde Vorrath hinaus, weil die Pflaster leicht zu weich werden, daß man sich beschmutzen kann, oder auch zu hart, daß sie nicht kleben wollen. Ein Schachteldeckel oder $^1/_{10}$ Cigarrenkiste bilden gute Werkzeuge, um die Pflaster auf den Rand kleben zu können, und das Innere, um Messer, Stein und Edelreiser hinein zu legen. — Kann man beim Bereiten und Zutragen der Pflaster weibliche oder sonstige Hilfe haben, so gewinnt man dadurch bedeutend Zeit zum Veredeln; wenn auch nur das Zerschneiden der mit Pflaster bestrichenen großen Stücke in solche wie Fig. 3 angibt, oder nach Verhältniß der Wildlinge größer oder kleiner, und das Zutragen von anderen Händen besorgt würde.

Was nun die von mir benutzten Rasirmesserstücke in alten Heften betrifft, so werde ich nicht davon abgehen, obgleich ich die guten, netten und billigen Dittmar'schen Messer kenne, auch mehrere davon 1853 aus Naumburg als Prämie für mein ausgestelltes Obst erhielt.

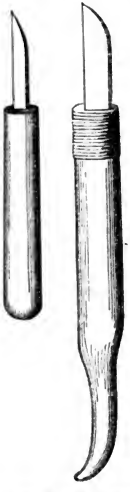
Die Dittmar'schen sind die practischsten und besten Messer, die mir nächst den meinigen je vorgekommen sind. Allein wenn auch theurer, so sind meine Messer doch praktischer und halten besser Schärfe als die Dittmar'schen, auch werden sie nicht in alte Hefte gebracht, sondern jedes neue Messer erhält auch ein neues Heft, welches sich Jeder so niedlich, ja wirklich prachtvoll einrichten lassen kann, als er nur will. Wenn zuerst meine Messer auch theurer sind, so werden sie doch dadurch die billigsten, daß sie wenigstens drei andere Messer aushalten, liegen eben so bequem in der Hand als die Dittmar'schen, sind aber nicht so gut zu transportiren; und diesen Fehler weiß ich ihnen nicht zu nehmen, sie würden dann auch den Hauptvorzug verlieren. Dieser besteht darin, daß sie ganz-feststitzen, also nie locker werden, was bei allen Messern, die eingeschlagen werden, nur zu bald der Fall ist, da die Federn ihre Kraft verlieren, die Befestigungsstelle sich abschleift, also das Messer immer mehr Raum gewinnt, hin und her zu wackeln. Ist aber das Messer nicht durchaus fest, so kann man keinen sicheren, egalen Schnitt damit ausführen, und dieß ist doch eine Hauptsache bei der Baumzucht, besonders beim Veredeln, wie mir jeder Kenner zugeben wird. Daher würden die Herren Dittmar sich ein großes Verdienst erwerben, wenn sie Messer, wie die meinigen, aus bestem Rasirmesserstahl construiren wollten, und vielleicht ein nettes Etuis dazu lieferten, wodurch auch für die bequemere Fortschaffung der Messer gesorgt wäre.

Digitized by Google

Auch eine nach vorne gebogene Spitze dürfen Gartenmesser nicht haben, weil dadurch zu leicht etwas verwundet wird, was nicht verwundet werden soll und darf, oder der Rest eines Zweiges ꝛc. mehr durchgerissen, als durchgeschnitten wird.

Es ist nicht richtig, wenn da gesagt wird, ich schleife von den Rasirmessern nichts ab, da ich doch viel abschleife, wenn auch nicht von der Länge, so doch von dem dicken Rücken und von der Breite. Der Rücken bleibt nur so stark, wie der des Hohenheimer Veredlungsmessers, wogegen die Breite meines größeren Messers etwas mehr beträgt als bei dem genannten, aber es bleibt kaum so lang außer dem Hefte. Das kleine oder Veredlungsmesser ist von der Stärke und Breite eines Federmessers und bleibt auch etwa so lang, wie solches ist, außer dem Hefte; es wird also von den Rasirmessern sehr viel abgeschliffen. Am liebsten nehme ich freilich recht weit weggebrauchte und geschliffene Rasirmesser, weil sie weniger Arbeit machen, besonders aber auch, weil ich hier von der Güte des Messers ziemlich sicher überzeugt sein kann. Aber solche Messer sind selten zu haben, und ich muß neue kaufen, und zwar die besten. Diese aber sind theuer und machen viele Arbeit. Um dieser schweren Arbeit überhoben sein zu können, wäre es sehr erwünscht, wenn die Herren Dittmar sich entschlößen, gleich solche Messer zu fabriciren; da könnte man sicher sein, etwas Vorzügliches zu erhalten, während man bei meinem Verfahren doch häufig Messer trifft, die entweder zu weich sind und sich umlegen, oder zu hart, wo sie ausbrechen oder ganz abspringen, und man hat Kosten und Mühe ohne Nutzen.

Fig. 5. Fig. 4.



Sind die Messer zu ihrer neuen Bestimmung fertig geschliffen, so werden sie in passende hölzerne Hefte, die vorher ausgebohrt und ausgesägt sind, so weit eingelassen, daß nur resp. 2 ¼ und 1 ⅛″ daraus hervorstehen, worauf das größere mit Blei festgegossen, das kleinere mit hölzernen Pflöcken festgekeilt wird. Die Hefte sind resp. 9 und 6″ lang, und werden nach und nach verkürzt, so wie die Messer nach und nach weggebraucht werden; bei dem kleineren kann man auch die Pflöcke lösen und das Messer weiter hervorziehen und dann wieder befestigen.

Zum besseren Verständniß gebe ich die Zeichnung beider Messer, Fig. 4 des größeren, Fig. 5 des kleineren. Das am Ende gebogene Heft des größeren Messers hat die Bestimmung, die Erde damit wegräumen zu können, wenn man Wurzelschosse wegnehmen muß u. s. w.

Möchten diese kleinen Beiträge günstig aufgenommen werden.

Digitized by Google

Die Versammlung deutscher Wein- und Obstproducenten in Wiesbaden

vom 4—7. Oktober 1858.

Das erstemal wieder seit dem Bestehen der pomologischen Monatsschrift tagte diese Versammlung, die zu Metzger's Lebzeiten fast jährlich eine namhafte Anzahl Freunde und Förderer der Obst- und Weincultur vereinte und wurde in diesem Herbste nach längerer Unterbrechung wieder, und zwar in Wiesbaden, abgehalten.

Da manche der gegenwärtigen Freunde und Förderer der Obstcultur von diesen Versammlungen der Wein- und Obstproducenten des südwestlichen Deutschlands wenige oder nur ungenaue Kenntnisse haben, wie ich mich mehrfach überzeugt habe, so mögen einige einleitende Bemerkungen über dieselben hier Platz finden.

Diese Versammlungen haben bereits ihre Geschichte. Nachdem die Wanderversammlungen deutscher Land- und Forstwirthe in's Leben gerufen und dabei auch Sectionen für Obst- und Weinbau gebildet worden waren, vereinten sich, wenn ich nicht irre, als die Hauptversammlung in Doberan stattfinden sollte, eine Anzahl Wein- und Obstzüchter aus dem südwestlichen Deutschland, Babo und Metzger an der Spitze, und setzten fest, daß wenn jene Wanderversammlung in Gegenden tage, wo Weinbau gar nicht und Obstbau in keiner hervorragenden Bedeutung betrieben werde, sie als eigene Versammlung in einer Stadt des südwestlichen Deutschland tagen wollten. Die Folge dieses Beschlusses und des Umstandes, daß die großen landwirthschaftlichen Versammlungen so frühe schon abgehalten wurden (gewöhnlich in der ersten Woche des Septembers), war nun allerdings eine weitergehende und zwar eine länger dauernde Trennung beider Vereine. Allein Anfangs September gab es weder ordentliche Obstsammlungen, noch konnten die Traubensorten der Gegend untersucht werden, und außerdem wurden die Sectionen für Obst- und Weinbau bei den großen Versammlungen auch verhältnißmäßig immer sehr schwach besucht und daher waren auch ihre Resultate gewöhnlich von keiner Bedeutung, namentlich gegenüber den in den abgesonderten Versammlungen der Wein- und Obstproducenten gewonnenen.

Ich darf dieß um so offener behaupten, da ich an den Berathungen der pomologischen Section bei vier Hauptversammlungen der Land- und Forstwirthe Deutschlands und auch an vier Versammlungen süddeutscher Wein- und Obstzüchter Antheil genommen.

Diese Versammlungen, welche immer auch mit Ausstellungen verbunden waren, fanden als selbstständige Vereinigungen der Wein- und Obstzüchter seither statt in Heidelberg (1839), Trier (1843), Dürkheim a. H. (1844), Mainz (1840), Würzburg (1841), Freiburg (1845), Heilbronn (1846), Ueberlingen (1847), Bonn (1851), Carlsruhe (1853), Wiesbaden (1858), und als Section der allgemeinen

Digitized by Google

Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe in Stuttgart (1842) und in Mainz (1849). Die weiteren allgemeinen Versammlungen sind nicht hieher zu zählen, sie waren entweder zu weit vom südwestlichen Deutschland oder nicht in Weinbau treibenden Gegenden. Zwei eigene Schriften fußen auf den Verhandlungen, die da gepflogen worden waren, namentlich „Dornfeld, die Wein- und Obstproducenten Deutschlands," und „die Kernobstsorten des südlichen Deutschlands nach den Untersuchungen der wandernden Gesellschaft der Wein- und Obstproducenten vom Jahr 1839—1846 von Gartendirector Metzger in Heidelberg." —

So lange diese Versammlungen bestanden haben, hatten fast ausschließlich bloß Süddeutsche und namentlich Theilnehmer aus dem südwestlichen Deutschland (Baden, Hessen, Württemberg, Rheingau, Franken und Einzelne aus der Schweiz) sich eingefunden.

Dieses Jahr in Wiesbaden waren namhafte Persönlichkeiten aus Nord- und Ostdeutschland da, wie Oberdieck, Schmidt, Borchers, Seelig, Köhlmann, Baron v. Trauttenberg, v. Thielau u. A., was dieser Versammlung den Character einer allgemeinen deutschen verlieh. Fragen wir nach dem Grund dieser Erscheinung, so ist sie sicher ganz allein dem Bestreben des Vereins zur Hebung des Gartenbaus in den K. Preuß. Staaten zu verdanken, welcher im Jahr 1854 und 1857 Allgemeine deutsche Pomologen-Versammlungen und Allgemeine Obst- und Trauben-Ausstellungen in's Leben rief und so die Pomologen Nord- und Süddeutschlands sich näher führte. Diese in Naumburg (1853) und Gotha (1857), also in Mitteldeutschland stattgehabten Versammlungen waren zwar vorzugsweise von Norddeutschen besucht und süddeutsche Weinproducenten beinahe gar nicht vertreten, aber aus Nord- und Süddeutschland waren die Ausstellungen reichlich beschickt und diese gewährten daher für den forschenden Pomologen ein sehr reiches Feld.

Es könnte scheinen, als läge ein Unrecht, ein Undank gegen den Preußischen Gartenbauverein darin, daß die in Carlsruhe 1854 beschlossene Versammlung nun ohne Betheiligung jenes Vereins, die sich inzwischen zu einem Anschluß an die süddeutschen Obst- und Weinzüchter gern bereit erklärt hatte, stattgefunden habe. Allein bei ruhigerer Betrachtung findet dieß gewiß Niemand heraus. Gewiß sind alle die Pomologen und Obstzüchter, welche in Naumburg und Gotha waren, stets dem verehrten Vereine in Preußen für seine erfolgreichen und aufopfernden Bemühungen zu großem Danke verpflichtet und möge er nicht ermüden, auch fernerhin in gleicher Weise für den Obstbau Deutschlands zu wirken.

Blicke ich nun aber in die Zukunft, so fragt sich's, können ohne Nachtheil beide Vereinigungen neben einander wirken und ohne sich zu beeinträchtigen, ihre Versammlungen halten? Hier ist nun zunächst der wesentliche Unterschied der, daß der süddeutsche Verein eine Wanderversammlung ist, während der Berliner ein feststehender, wohlorganisirter ist; die Wanderver-

Digitized by Google

sammlung lebt nur in ihrem von einer zur andern Versammlung gewählten Präsidenten fort und organisirt sich bei ihrem Zusammentritt stets von Neuem auf Grund der früher festgestellten Grundbestimmungen. Meiner Ansicht nach können und werden beide Vereine neben einander vollkommen bestehen und segensreich fortwirken, der Preußische Verein vorzüglich für Norddeutschland, welches seither beinahe sämmtliche Besucher (11/12) lieferte, die Wanderversammlung für Süddeutschland, da hier der Weinbau in den Vordergrund tritt und gewöhnlich 2/3 Wein- und 1/3 Obstproducenten da zusammen sich vereinigen.

Es können, da ja das Publicum beider bis auf eine kleine Zahl ein durchaus verschiedenes seither war, recht wohl in demselben Jahre nacheinander eine Vereinigung im Süden und im Norden von Deutschland stattfinden; und aber auch, da es im beiderseitigen Interesse gelegen, nicht zu oft zusammenzukommen, ein Jahr die norddeutsche und das andere die süddeutsche Vereinigung stattfinden. Eine namhafte Anzahl sehr erwünschter Theilnehmer, die practischen Obst- und Weinbauer der Gegend, wo eine Versammlung tagt, wird sich ohnehin nicht zu weiten Reisen entschließen, und diese verdienen doch vorzüglich auch Berücksichtigung. Dabei mögen aber die vom Berliner Verein geleiteten Versammlungen immerhin den Charakter und Namen der „Allgemeinen deutschen" beibehalten, wogegen die süddeutschen Vereinigungen sich „Wanderversammlung süddeutscher Wein- und Obstproducenten" nennen sollte.

Nach dem in Wiesbaden getroffenen Beschluß findet im nächsten Jahre keine selbstständige Vereinigung statt, sondern es schließen sich die Wein- und Obstproducenten der Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe, die Mitte September in Heidelberg stattfinden wird, an; dagegen wurde für das Jahr 1860 Stuttgart zum Ort der Versammlung und Staatsminister von Herdeegen als Präsident gewählt.

Nach Stuttgart werden voraussichtlich nur eine kleinere Zahl Pomologen und Obstzüchter aus Norddeutschland kommen, und somit wäre es gewiß am Platze, wenn der Berliner Verein seine Allgemeine deutsche Versammlung in Breslau oder Potsdam einige Taze nach der Stuttgarter arrangiren würde, so daß sie von dort aus noch beschickt oder wenigstens besucht werden könnte.

Um die Priorität und Superiorität dieser oder jener Versammlung wollen wir nicht streiten und den schönen Beweis von dem Streben der Deutschen nach Einigung auf dem Felde der Wissenschaft, der sich in diesen Versammlungen ausspricht, nicht durch kleinliche Rücksichten stören; es ist ja immer dasselbe große Ziel: Hebung und Förderung der Pomologie und Obstcultur, was uns vereint, sei es im Norden oder im Süden!

Nach dieser zu gegenseitiger Verständigung nöthigen Einleitung erlaube ich mir nun diejenigen Leser dieses Blattes, welche nicht Zeit und Gelegenheit hatten, die Wiesbadener Versammlung zu besuchen, dort einzuführen.

Wiesbaden ist unstreitig ein für eine solche Vereinigung sehr passender Ort,

Digitized by Google

es bietet schon an sich sehr viel Schönes und Interessantes dar, und es finden sich dort so viele ausgezeichnete Kräfte vor, woher es denn auch sich leicht erklärt, daß diese Versammlung nicht bloß eine der besuchtesten, sondern auch eine der interessantesten und lehrreichsten wurde.

Die Versammlung wurde am 4. Oktober 10 Uhr Morgens durch den I. Präsidenten, Herrn Geheimerath von Magdeburg, feierlich eröffnet. Der II. Präsident, unser verehrter Freund Herr Ministerialrath von Trapp, war leider durch Kranksein verhindert, an der Versammlung activ sich zu betheiligen, er wirkte aber auf's eifrigste von seiner Krankenstube aus mit, wo viele Mitglieder der Versammlung ihn auch besuchten, und die pomologische Section drückte durch folgende Zuschrift ihr Bedauern und ihre Theilnahme, daß er nicht in ihrer Mitte und an ihrer Spitze erscheinen konnte, aus:

Hochwohlgeborener, Hochgeehrtester Herr!

Mit tiefem Bedauern haben wir beim Beginn unserer Verhandlungen aus Ihrer geehrten Zuschrift entnommen, daß es uns nicht vergönnt sein konnte, auch Sie als gewählten Präsidenten in unserer Mitte zu sehen. Wir bedauern dieß in dem Grade, in welchem wir uns durch Ihre Anwesenheit bei unseren Berathungen durch den reichen Schatz Ihrer Erfahrungen auf dem Gebiete der Obstkunde unterstützt und solche gefördert gesehen haben würden.

Die Section hat im Hinblick auf die Wichtigkeit der systematischen Sammlung Ihrem Wunsche nach Kräften zu entsprechen gesucht.

Indem wir in Vollziehung eines Sectionsbeschlusses Ihnen dieses Schreiben zugehen lassen, bitten wir ergebenst, die stattgefundene Verzögerung mit dem Drange der Geschäfte geneigtest entschuldigen zu wollen.

Mit ausgezeichneter Hochachtung,
die Obstbausection der Versammlung deutscher Wein- und Obstproducenten.

Es constituirten sich zunächst die üblichen drei Sectionen. Die Weinbausection wählte Herrn Gutsbesitzer Jordan von Deidesheim zum Vorsitzenden und die Herren Dr. Golsen von Zweibrücken und Prof. Dr. Dünkelberg von Wiesbaden zu Secretären. Für die Obstbausection wurde Referent als Vorsitzender, Herr Stadtpfarrer Hörlin als Stellvertreter und die Herren Lehrer Vosseler von Heilbronn und Oberlehrer Lang von Wiesbaden als Secretäre gewählt.

Außerdem wurden drei Commissionen gewählt, und zwar für die Prüfung der Weine, welche in großer Auswahl eingeliefert worden waren — es sollen 500 Flaschen Wein zur Ausstellung und Prüfung da gewesen sein — bestehend aus neun der renommirtesten Weinkenner, und eine zur Prüfung der Obstsortimente, in welche die Herren Oberdieck, Baron v. Trauttenberg, Borchers, Gartendirector Schnittspahn und Referent gewählt worden waren.

Nicht vergessen dürfen wir den Geschäftsführer der Versammlung, Herrn Professor Dr. Medicus, welcher mit aller möglichen Umsicht, mit rastlosem Eifer und einer unermüdlichen Geduld, ungesehen doch überall war, Allem vorarbeitete, alle Anfragen erledigte, hier mit Ruhm und Dank zu erwähnen. Er hatte offenbar den schwierigsten und undankbarsten Posten; allein ich hoffe seine dem Ganzen

Digitized by Google

gebrachten Opfer haben im Herzen aller Theilnehmer die dankbarsten Erinnerungen hinterlassen. Auch die andern Herren des in Wiesbaden constituirten Comités verdienen unsern wärmsten Dank, denn es war namentlich keine kleine Arbeit, die ungeheure Obst- und Traubenausstellung in so kurzer Zeit und in so musterhafter Weise aufzustellen, so übersichtlich zu ordnen und das Ganze so geschmackvoll auszuschmücken.

Die Sitzungen der Obstbausection fanden täglich von 8—11 Uhr, die der Weinbausection von 12—3 Uhr statt; von 11—12 Uhr war gewöhnlich ein allgemeines Frühstück, wobei die Herren Pomologen sich in der Oenologie praktisch zu unterrichten Gelegenheit hatten und von den Weinsorten kosten konnten, und Nachmittags 4 Uhr waren zweimal gemeinschaftliche Tafel.

In Folge des schlechten Anschlusses der deutschen an die französischen Eisenbahnen war es mir nicht möglich, wie ich bestimmt glaubte, noch am ersten Versammlungstag in Wiesbaden auf meiner Rückkehr von Paris einzutreffen; ich kam erst am Dienstag, bereits nach Beginn der Sitzung, an und wurde vom Herrn Geschäftsführer sofort in das Sitzungslocal geleitet.

Die Ueberraschung und die Freude, welche sich in diesem Augenblick meiner bemächtigte, kann ich nicht schildern. Eine namhafte Zahl hochverehrter Männer, die dem gleichen Streben wie wir ihre reichen Kräfte widmen, mit denen wir fortwährend in dem freundschaftlichsten geistigen Verkehr stehen, plötzlich vor sich und um sich zu sehen — das ist eine nicht zu sagende Wonne!

Unmittelbar nach meinem Eintritt mußte ich nun auch den Vorsitz übernehmen; mein Stellvertreter, Herr Stadtpfarrer Hörlin, wurde überdieß vom Herrn Präsidenten abgerufen, um Se. K. Hoheit den regierenden Herzog von Nassau nebst hoher Gemahlin und Gefolge als sachkundiger Führer in die Ausstellung zu geleiten.

Mögen mir die geehrten Leser nun in die Sitzungen folgen, und im Geiste den Berathungen mit anwohnen.

I. Sitzung.

Frage 1. Welche neuere Erfahrungen liegen vor

a) über die beste Methode, Obstkerne und Obststeine bis zur Auspflanzung aufzubewahren;

b) über die Vorbereitung der Saatbeete und die Art der Auspflanzung nach Verschiedenheit der Obstgattungen;

c) über die Verpflanzungsmethode zu Gewinnung möglichst reicher Wurzeln;

d) über die günstigste Jahreszeit zur Verpflanzung in die Baumschule.

Den ersten Theil der Frage (sub a) betreffend, bemerkt Baron v. Trauttenberg aus Prag, er sei gegen die trockene Aufbewahrung der Obstsamen und empfiehlt frühe Herbstsaaten und zwar in Kästen, deren Boden mit Ziegelsteinen gepflastert und worauf 9″ Erde gebracht werde. Der Boden solle zum Abfluß des Wassers nach vorn geneigt sein. Die Kerne seien in Reihen 1″ tief zu säen. Zur

Sicherung gegen Mäuse überdecke er das Saatbeet mit einem Drahtgitter. Die jungen Pflänzchen werden bald nach dem Keimen 3″ auseinander pikirt und dabei die Pfahlwurzelbildung unterdrückt.

Superintendent Oberdieck stimmt Obigem im Allgemeinen bei, empfiehlt auch die Herbstsaat und das Pikiren der Keimlinge und hält die Aufbewahrung der Kerne den Winter durch in Sand eingeschlagen für unsicher.

Oberförster Schmidt aus Blumberg läßt um seine Herbstsaaten 2′ tiefe Gräben ziehen, welche er mit Wachholderreis einfüll', wodurch er die Mäuse vollständig abhält. Die Maulwürfe, die sich in den Saatländern zeigen, erschießt er.

Baumgärtner Müller aus Kronberg legt die Steinobstsamen nur obenauf oder in flache Gräben und bedeckt die erstern nur mit Moos oder Gras; auch er hält die Herbstsaat für die sicherste.

Bezüglich der eigentlichen Frage (a), auf welche der Vorsitzende zurückführt, bemerkt Oberförster Schmidt, daß die Kerne der Aepfel und Birnen trocken aber kühl aufbewahrt, ihre Keimkraft 3—4 Jahre lang behalten.

Gartenmeister Borchers von Herrenhausen bewahrt die Samen vermischt mit Sand in Töpfen auf, welche er in den Erdboden einsenkt und mit Brettern zudeckt. Er säet erst spät, um die Keimlinge gegen Spätfröste zu sichern, auch sollen Kernobstsamen mehr trocken, Steinobstsamen feuchter aufbewahrt werden.

Stadtpfarrer Hörlin empfiehlt hinsichtlich des zweiten Theils der Frage, die Vorbereitung des Bodens betreffend, für durchgesiebte, lockere, feine und unkrautfreie Erde Sorge zu tragen, welchem Oberdieck beistimmt mit der Bemerkung, daß hierüber wie überhaupt über die Obstsaaten ganz bestimmte Regeln nicht gegeben werden können.

Hinsichtlich des Punktes c, die Verpflanzungsmethode der Wildlinge zu Gewinnung möglichst reicher Wurzeln betreffend, bemerkt Borchers, daß wenn man auf den Pikirländern Aepfel und Birnen unter einander stehen habe, letztere besser als gewöhnlich gedeihen, nur dürfe der Boden weder zu tief gelockert (rigolt) noch frisch gedüngt sein, welches Oberdieck auch bezüglich der Aussaaten empfiehlt.

Oberförster Schmidt empfiehlt zum Zweck reicherer Wurzelbildung das Abstoßen der Wurzeln bei den in Reihen stehenden einjährigen Sämlingen mittelst eines scharfen Spatens, wie er zum Drainiren dient, und zwar im September, doch sei, wo die Zeit es erlaubt, das Pikiren immer das bessere und empfehlenswerthere Verfahren.

Baron von Trauttenberg hat dasselbe Wurzelabstoßen bei jungen Nußbäumen mit Vortheil angewendet.

Pfarrer Lang aus Eckweiler empfiehlt Rasenasche zu den Saatbeeten, welcher sich Bezirksförster Laurop von Sinsheim anschließt und besonders auch für Pikirlande Einmengung von Rasenasche empfiehlt.

Hinsichtlich des 4. Punktes, „Zeit der Verpflanzung in die Baumschule," empfiehlt Müller von Kronberg die Herbstpflanzung und zwar schon im Sep-

Digitized by Google

tember, und hält gegen eine spätere Verpflanzung im Herbst die Frühlingspflanzung für besser.

Oberdieck theilt Ergebnisse von Versuchen mit, die er absichtlich im September in Bezug auf die neue Wurzelbildung in jener Zeit vorgenommen und welche eine Neubewurzelung im Herbst als sehr seltene Ausnahme erscheinen lassen, auch meint er, daß diese spät hervortreibenden Wurzeln nur selten den gehörigen Grad der Reife, um der Winterkälte zu widerstehen, erhalten und hält entschieden die Pflanzung im Frühjahr für besser als die im Herbste.

Hiermit wird diese Frage verlassen, nachdem der Vorsitzende übersichtlich resumirt hatte.

Ich möchte mir erlauben, da ich erst nach dem Schluß der Debatte eintrat, noch kurz meine Methode des Pikirens dem Obigen anzuschließen. Ich ließ nämlich mit grobgesiebter Composterde die vorher fein gehackten und geschorten Pikirländer dünn überdecken und sie dann ebnen, und machte mir ein Brett von 1½′ Breite und 4′ Länge, auf welches kegelförmige, 2½″ lange Zapfen je 3⅓″ von einander entfernt im Verband eingefügt wurden. Indem dieses Brett nun quer über das Beet aufgelegt und aufgedrückt wurde, wurden mit jedem Druck 40 Löcher gemacht, die sämmtlich 2″ tief und so weit waren, daß mit Leichtigkeit die Keimlinge hinein gelegt werden konnten. Diese waren ganz junge Birnenpflänzchen, welche außer den 2 Cotyledonen erst 2—4 Blättchen hatten. Dieselben wurden vorsichtig von dem Saatbeet, wohin sie im Frühjahr in Reihen gesäet worden waren, ausgehoben, die Wurzel wurde mit einer Scheere an den vorher büschelweise hingerichteten Pflänzchen bis auf 2″ Länge abgeschnitten und so je ein Sämling in jedes dieser kleinen Pflanzlöcher gelegt, wo dann zwei Leute damit beschäftigt waren, mit dem Finger jedes Pflänzchen zurecht zu setzen und anzudrücken. Schließlich wurden die Beete tüchtig angespritzt. Es waren hierbei vier Personen beschäftigt, eine zum Ausheben und Beschneiden, eine zum Löcher drücken und Vertheilen der Pflänzchen und zwei zum Einpflanzen.

Der Erfolg war durchaus entsprechend und schon nach acht Tagen beobachtete ich die Ansätze von neuen Wurzeln. Diese Sämlinge sind mindestens federkielstark, herrlich bewurzelt und trotz der Dürre 1—2½′ hoch geworden, so daß sie gerade für die Baumschule geeignet sind und allermeistens wohl im August nächsten Jahres veredelt werden können.

Die Samen hatte ich im Oktober in feuchtem Kohlenstaub stratificirt und erst gesäet (in's freie Land), als die Keimwurzeln sämmtlich hervorgebrochen waren.

Frage 2. Welche Arten der Veredlung haben sich für größere Baumschulen als die besten bewährt, und welche Zeit ist die günstigste? Welche Bindemittel und welche Gattungen von Baumwachs sind dabei die zweckmäßigsten?

Welches Material zu Etiketten und zu deren Befestigung ist das beste und billigste?

Welche Instrumente haben sich bis jetzt für Baumschulen als praktisch bewährt?

Referent, welcher den Vorsitz eingenommen, wies zunächst darauf hin, daß

Digitized by Google

man bei dem Hauptheil dieser Frage immer im Auge zu behalten habe, ob die Lage der Baumschule eine milde, warme, oder eine rauhe, kalte sei.

Müller von Kronberg empfiehlt das Oculiren auf das schlafende Auge als die praktischste und billigste Veredlungsart vorzüglich für mildere Lagen.

Oberförster Schmidt wendet in seiner bei Stettin gelegenen großen Baumschule je nach Maßgabe der Arbeitskräfte, Jahreszeit und Witterung das Pfropfen, Anschäften, Rindepfropfen, Oculiren an, ohne einer dieser Methoden einen ganz entschiedenen Vorzug einzuräumen.

Borchers von Herrenhausen hält das Copuliren als die zur Anwendung im Großen für die Baumschulen in Norddeutschland empfehlenswertheste Methode.

Baron v. Trauttenberg empfiehlt die Zimmercopulation. Ein guter Arbeiter bringe oft 500 Stämmchen in einem Tag fertig und es seien sehr wenige davon ausgeblieben; er halte diese Methode — für Baumschulen mit gutem Boden und in milderen Lagen — ganz besonders für die empfehlenswertheste. — Bei Herrn Schamal in Jungbunzlau werden jährlich viele Tausende von Wildlingen auf diese Art veredelt. Die Wildlinge müssen aber gut erzogen, recht kräftig sein und werden ballenweise in ein Gewölbe in feuchte Erde eingeschlagen.

Oberdieck berichtet, daß ihm in Sulingen die Zimmercopulation gelungen sei, in Jeinsen nicht, und ist der Ansicht, daß diese Methode für schwerere Böden, wo die Anwurzelung eine langsamere sei, nicht zu empfehlen wäre.

Lehrer Breuer von Dhorn (bei Aachen) empfiehlt die Zimmercopulation, und zwar erst gegen das Frühjahr; von 500 auf diese Art veredelten Apfelbäumchen seien beinahe alle angegangen, er habe dieselben 14 Tage vor dem Pflanzen in Wasser gestellt.

Herr von Molsberg empfiehlt das Pfropfen mit dem Gaisfuß als eine leichte und praktische Veredlungsart, welchem mehrere Mitglieder beistimmen.

Der Vorsitzende theilt mit, daß in den Baumschulen in Frankreich und Belgien, die er jüngst besucht, namentlich in Vitry bei Paris, wo allein wohl 300 Baumschulen existiren, von denen eine, die von Defresne, jährlich allein für 100,000 Fr. Bäume absetzt, bloß oculirt werde; die nicht anwachsenden Stämmchen — nur sehr wenige — werden eher weggeworfen als im Frühjahr gepfropft. Er möchte die gestellte Frage dahin beantworten, daß für Baumschulen mit kräftigem Boden und in guten und mittleren Lagen bei dem Betrieb im Großen das Oculiren die beste und billigste Veredlungsart sei, daß aber für minder günstige Verhältnisse die Veredlungsmethoden mit Reisern im Winter und Frühjahr vorzuziehen seien. Für die Hohenheimer Baumschule sei, wegen der eigenthümlichen Verhältnisse, daß jedes Frühjahr eine größere Zahl von Lehrlingen zu Baumwärtern heranzubildet werden, die selten schon Veredeln können, die Veredlung aus der Hand (im Februar, März und April) vor dem Pflanzen von sehr großem Werthe, und für Apfelbäume vorzugsweise sehr zu empfehlen. Die Resultate seien bei der Stubenveredlung, durch solche Anfänger ausgeführt, durchaus günstiger als bei der Veredlung im Frühjahr im Lande und dem Oculiren im Sommer. Seitdem durch

Digitized by Google

die Anwendung einer Düngung mit halbzersetzten Lumpen der Boden mehr gekräftigt, sei das Oculiren in der Hohenheimer Baumschule ebenfalls weit besser als früher gelungen, weil die Wildlinge dadurch mehr Säfte erhalten hätten und daher die Augen besser anwachsen könnten.

Oberdieck bemerkt, daß für Anfänger das Oculiren eine der am schwierigsten zu erlernenden Veredlungsarten sei.

Auf die Frage des Bezirksförsters Laurop, wie die Lumpendüngung angewendet worden sei, antwortet Referent nach dem deßfallsig eingeholten Wunsch der Versammlung, daß einige Wagen von solchen Wollabfällen, welche zum Putzen von Maschinen verwendet worden, angekauft worden seien und diese sodann mit Unkrautcompost durchschichtet, auf Haufen aufgesetzt, einigemal mit Gülle und Wasser begossen und diese Haufen nach gehöriger Entwicklung einer starken Gährung umgesetzt worden seien. Die so etwa ein halbes Jahr lang behandelten Wollabfälle wurden nun im Vorsommer 1857 in der Weise an die Bäumchen gebracht, daß um jedes eine kleine Grube gemacht und in diese etwa eine Handvoll von diesem Lumpencomposte gethan worden, welcher beim nächsten Behacken wieder mit Erde bedeckt und noch mehr in die nächste Nähe der Wurzeln verbreitet wurde. Die Wirkung war eine äußerst günstige und sowohl im vorigen als diesem Jahre haben die so gedüngten Bäume die kräftigsten Triebe gebildet. Von einer nachtheiligen Einwirkung habe er keine Spur bemerken können.

Bezüglich des zweiten Theils der Frage rühmt Müller von Kronberg sein Baumwachs, bestehend aus einem Theil Unschlitt, einem Theil gelbes Wachs und einem Theil Terpentin, welches Lehrer Breuer mit Recht als zu viel Fett enthaltend tadelt, indem er zugleich seine Mischung als billig und praktisch anrühmt; derselbe nimmt zu 1 Pfund Pech nur 4 Loth Fett.

Gärtner Aichenau in Kronberg macht als Pfropflehm auf die bekannte Mischung von Letten, Rindmist und Heu (doch wohl besser Kälberhaare L.) aufmerksam und versichert, daß ihm kein Pfropfreis, damit gehörig umhüllt, ausbliebe.

Professor Bender von Weinheim empfiehlt das Lucas'sche Kaltflüssige Baumwachs, von welchem er die besten Erfolge gehabt habe. Diesem wird durch Oberlehrer Lang von Wiesbaden, Lehrer Vosseler von Heilbronn und Professor Seelig von Kiel beigestimmt, welche sich auf mehrjährige Erfahrungen stützen; letzterer erwähnt besonders auch, daß es besser sei als das ohnehin viel zu theure Lefort'sche aus Paris. Auch Oberdieck erklärt, daß er, nachdem er erst die rechte Bereitung und die richtige Art Harz kennen gelernt, bei der ebenfalls sehr praktischen Anwendung von Baumwollfäden zum Binden, das Lucas'sche Baumwachs als das beste und billigste erprobt habe.

Baron von Trauttenberg rühmt das Christ'sche Baumwachs (aus 1 Theil weißem Harz, 1 Theil dickem Terpentin, 1 Theil gelbem Wachs bestehend) besonders zum Bestreichen der Copulirbänder aus Papier und gibt über die Anfertigung derselben interessante Belehrungen. Er streicht es nämlich auf starkes, auf einem erwärmten Brett ausgebreitetes Papier mit dem Spatel auf; dadurch, daß das Baum-

Digitized by Google

wachs nicht, wie sonst gewöhnlich, zu stark erwärmt wird, behält es weit mehr seine Zähigkeit.

Carl Bronner von Wiesloch erwähnt, daß er für seine Veredlungen bloß gewöhnliches Harz, dem er nach der Witterung 1/8 — 1/6 Fett beimische, verwendet habe.

Referent verwirft, auf die Bindematerialien übergehend, das Bast beim Veredeln gänzlich, indem es durch die Anwendung von Fäden von dickem Baumwollgarn (Twist), von denen 2000 Stück noch nicht auf 30 kr. kommen, also nicht einmal so viel als die Zubereitung von so vielen Bastfäden kosten, sowohl beim Oculiren als bei dem Copuliren und Schäften vollständig ersetzt ist. In den französischen Baumschulen traf ich nirgends Bast bei den Oculationen angewendet, sondern dicke Fäden von der ordinärsten Art von Wolle zweifädig zusammengedreht, welche mehrere Male zu diesem Zweck verwendet werden. Der wesentliche Vortheil derselben liegt sowohl in ihrer großen Elasticität, als in der Eigenschaft als schlechte Wärmeleiter, die Sonnenhitze von den eingesetzten Augen, welche bis auf die Knospe selbst vollständig damit bedeckt sind, abzuhalten, sowie auch Luft und Feuchtigkeit auf das zweckmäßigste von den Augen entfernt zu halten. Es wurden Muster von solchen vorgelegt.

Hinsichtlich der Instrumente für Baumschulen wurde die Frage auf solche zur Veredlung beschränkt und von Oberdieck das geradklingige sog. Hohenheimer Veredlungsmesser, sowie von Oberrichter Stocker aus Zürich, Referent und Andern außer diesem der Gaisfuß nach der neuern verbesserten Einrichtung, wo die zwei Schneiden rechtwinklich zu einander gestellt sind und der auch nicht schwer zu schleifen ist, empfohlen.

Bezüglich der Etiketten für Baumschulen werden solche von Guttapercha, welche Referent von Herrn Zimmermeister Vogel in Potsdam erhalten, in welche die Namen und Nummer eingeschlagen werden waren und die mit Guttapercha-Fäden angebunden werden, empfohlen und vorgezeigt, und außerdem auf das früher darüber in der Monatsschrift für Pomologie Mitgetheilte hingewiesen.

II. Sitzung.

Frage 3. Welche Erfahrungen sind bis jetzt über das Institut der Baumwärter gemacht worden? Wie werden dieselben am zweckmäßigsten ausgebildet?

Welche Bestimmungen haben sich als die angemessensten bewährt in Beziehung auf ihre Anstellung, Beschäftigung und Remuneration?

Wie hoch berechnen sich danach annähernd die von den Baumbesitzern aufzubringenden Kosten?

Dazu aufgefordert ergreift Referent zuerst das Wort, indem er die seitherigen günstigen Erfahrungen schildert, welche in Württemberg durch den Unterricht von Obstbauschülern und deren Heranbildung zu Baumwärtern erzielt worden sind. Allein auch hier sei in neuerer Zeit ein Schritt weiter gegangen worden, indem

Digitized by Google

Männer von höherer Intelligenz und mit allgemeinen Kenntnissen ausgerüstet als Oberamtsbauminspectoren in einzelnen Bezirken aufgestellt worden seien, welche über die Leistungen der Gemeindebaumwärter eine Controle führen, der Behörde Vorschläge zur Besserung und Hebung der Obstcultur machen u. s. w. Hierzu seien Straßeninspectoren, Wiesenbaumeister, Oberamtsgeometer und auch tüchtige Schullehrer seither verwendet, welche fast alle einen theoretisch-practischen Lehrcurs in Hohenheim durchgemacht.

Oberlehrer Lang fragt, unter welchen Bedingungen Baumwärter in Hohenheim gebildet würden.

Referent theilt darüber kurz mit, daß jeder einen Staatsbeitrag von 12 fl. zu einem zweimaligen Aufenthalt in Hohenheim, im Frühjahr 6 Wochen, im Juli 8—14 Tage, erhalte, daß ferner die Baumschule einen Lohnsbeitrag von 12 kr. täglich gebe, die Aufenthaltskosten sich auf circa 30 kr. täglich beliefen und daher noch ein Zuschuß von etwa 10—15 fl. erforderlich sei (den die Gemeinde oder landwirthschaftliche Vereine gewöhnlich übernehmen), da ein Theil des Staatsbeitrags zu einigen Büchern und Werkzeugen verwendet werden müsse.

Lehrer Bosseler theilt mit, daß er gegen besonderes Honorar in mehreren Bezirken Unterricht in der Obstcultur ertheilt habe und zwar in der Weise, daß er je zweimal wöchentlich Nachmittags den Sommer durch in jeden Bezirk gereist und an einem bestimmten Ort theils im Freien, theils in geeigneten Localen sowohl theoretisch wie practisch Unterricht in der Obstcultur ertheilt habe; er sei gegenwärtig im Bezirk Heilbronn auch als Oberamtsbaumwärter angestellt.

Referent hebt besonders hervor, daß es bei solchen Lehrcursen an Landleute durchaus nothwendig sei, nach feststehenden Grundsätzen und zwar nach denselben zu verfahren, indem durch nichts mehr geschadet werde, als wenn der Eine Dieses, der Andere Jenes lehre.

Seminarlehrer Zieras, Gartendirector Schnittspahn von Darmstadt, Professor Bender in Weinheim und Pfarrer Gschwind von Ehrenbreitenstein sprechen noch über die Vortheile des Instituts der Baumwärter, sowie über den Unterricht der Landleute in der Obstcultur durch Schullehrer, und letzterer räth, solche Lehrer, welche sich theoretisch wie praktisch hiezu eignen, zu Obstbaulehrern zu bilden und ihnen durch Schulgärten Gelegenheit zu bieten, sich selbst fortzubilden und die Sonntags- oder andere ältere Schüler und überhaupt Landleute in der Obstcultur zu unterrichten, wodurch zugleich eine nicht unbedeutende Nebeneinnahme (durch den Verkauf der jungen Bäume) für den Lehrer zu erzielen wäre. Pfarrer Gschwind nennt als Beispiel einen Lehrer aus seiner Gegend, der an Sonntagen nach dem Gottesdienste oft 30—40 ältere Schüler mit gutem Erfolge in der Obstcultur unterrichtete.

Hörlin warnt sehr davor, den Baumwärtern das Abfallholz vom Baumputzen als Besoldungstheil zu geben, indem dadurch sehr viel Unzufriedenheit erzeugt und auch mancher Frevel durch schlechte Baumwärter herbeigeführt werden würde.

Digitized by Google

Auf die Frage: wie die Baumwärter möglichst das ganze Jahr zu beschäftigen seien, empfiehlt Referent das Sommerausputzen der Obstbäume, eine Arbeit, die ebenso zweckmäßig für die Besitzer als für die Bäume sei, indem man weit eher im Sommer die absterbenden oder zu dicht gestellten Aeste erkennen könne als im Winter, die Wunden auch weit besser verheilten und diese Arbeit wegen der längeren Tageszeit weit billiger und zugleich bequemer als im Winter wäre. Damit sei das Ausputzen im Winter nicht aufgegeben und werde immer eine der häufigsten Winterbeschäftigungen der Baumwärter bleiben. Für Frühjahrs- und Herbstarbeiten dürfe man begreiflicherweise nicht sorgen, da gebe es genug zu thun. Was den Lohn anbetreffe, so belaufen sich die durchschnittlichen Kosten für die gesammte Pflege eines Baumes bei den sehr ausgedehnten Obstpflanzungen in Hohenheim auf 6 kr., wonach man ungefähr den Lohn der Gemeindebaumwärter, wenn sie die ganze Pflege der Bäume auf Gemeindegütern, incl. die Nachpflanzung der abgehenden Bäume übernähmen, berechnen könne.

Lehrer Zitzer aus Usingen (Nassau) theilt mit, daß in Nassau seit 1817 die Lehrer Unterricht in der Obstcultur erhalten, daß aber dabei wenig herausgekommen, indem der Lehrer, weil er keine Bäume habe, um lebende Beispiele besserer Cultur und Pflege zu zeigen, dadurch den Bauern zu ferne gestellt bleibe.

Der Vorsitzende bemerkt, daß es immerhin sehr wünschenswerth sei, daß in den Lehrerseminarien Obstbau gelehrt werde, denn wenn auch nur einzelne Lehrer lebendiges Interesse für diese Cultur erhielten, so sei dieß schon ein Gewinn.

Gartendirector Schnittspahn hält die Baumwärter als weit passender und wirksamer für Hebung des Obstbaus als die Schullehrer, womit auch mehrere andere Anwesende einstimmen.

Im Uebrigen wurde auf die Beiträge zur Hebung der Obstcultur von Oberdieck und Lucas, Stuttgart 1857, hingewiesen, wo diese Frage gründlich besprochen sei.

Frage 4. Welche Kernobstsorten, Aepfel und Birnen, können als die geeignetsten zur Anpflanzung in rauhen und hohen Lagen nach zuverlässigen Erfahrungen empfohlen werden, und was ist zu möglichster Sicherung ihres Gedeihens und Schutzes in solchen Lagen bei der Einpflanzung und Pflege insbesondere zu beachten?

Referent hielt diese Frage für gar zu umfassend und bei der kurz zugemessenen Zeit solle man lieber nur den ersten Theil derselben, und zwar mit Beschränkung auf das südwestliche Deutschland, in Berathung ziehen, was auch allgemein angenommen wird.

Director Schnittspahn erwähnt für Hessen vor allem den Weißen und Braunen Matapfel, den Edelborsdorfer, die Reinette von Canada, die Graue französische Reinette (Lederapfel), ferner die Große und Kleine Betzelsbirn, welche sehr guten mousirenden Most geben, den Großen Katzenkopf, die Graubirn und einige andere nicht beschriebene Localsorten, wie die Kohlbirn, Orangenbirn, Ochsen- auch Officiersbirn.

Digitized by Google

Professor Bender aus Weinheim rühmt den Schickenapfel, eine sehr dauerhafte, fruchtbare, zu den Matäpfeln gehörige, sehr spätblühende, höchst nutzbare Sorte, sowie den Wollenschläger, nach Metzger: Rother Herbststaffetapfel, ferner die sogen. Herzdrückerbirn, eine Mostbirn, die sehr große, dauerhafte Bäume gibt und sich bis Januar hält.

Gärtner Wolff aus Dietz (Nassau) empfiehlt vorzüglich den Großen Bohnapfel, den Carpentin und die Zuckerlachsbirn letztere, besonders für Latwerge.

Director Dr. Thommä von Wiesbaden empfiehlt und zwar vorzugsweise zu Apfelkraut den Kleinen Bohnapfel und den Schneiderapfel, einen ungemein fruchtbaren Süßapfel.

Hörlin fragt nach dem Unterschied zwischen großem und kleinem Bohnapfel, worauf beide Sorten beigebracht und als ganz verschiedene Sorten anerkannt werden.

Thommä gibt hierüber weitere Auskunft. In der Lahrgegend treffe man unter 6 Bäumen mindestens 3 kleine Bohnäpfel: dieser sei saftiger als der große und übertreffe denselben an Haltbarkeit und auch an Fruchtbarkeit. Der große Bohnapfel sei auch ein höchst schätzbarer Wirthschaftsapfel, allein zu Kräutchen der kleine vorzuziehen.

Hiermit wird, um noch die folgende Frage in Berathung ziehen zu können, abgebrochen, da namentlich auch gegen die empfohlenen Sorten von keiner Seite Widerspruch erhoben wurde.

Frage 5. Welche Kirschensorten, süße und sauere, können nach ihrer Tragbarkeit und Güte, sowie nach der Haltbarkeit der Früchte bei übermäßiger Dürre oder Nässe und nach einer wünschenswerthen Folge in ihrer Reife am meisten empfohlen werden?

Welche Lagen und Bodenverhältnisse haben sich für Kirschenpflanzungen am meisten bewährt?

Welche Unterlagen sind für Zwergkirschen die zweckmäßigsten?

Welche Veredlungsarten bei Kirschen die sichersten, und wann erfolgt die Veredlung am besten?

Welche Erfahrungen können über die Düngung von Kirschen mitgetheilt werden?

Baron von Trauttenberg erwähnt ein Städtchen in der Nähe Prags (Neustadt an der Meda), wo der Kirschenbau ungemein ausgedehnt sei und man viel Kirschen für den Transport und Handel erziehe, leider hätten die dortigen Sorten lauter böhmische Namen; derselbe macht auch auf das sehr reiche Kirschensortiment des pomologischen Gartens in Prag aufmerksam.

Müller von Kronberg bezeichnet die Kronberger frühe schwarze Herzkirsche, welche Anfang Juli reift, als sehr geeignet zum Dörren.

Merz von Kronberg empfiehlt die Rothe Flamentiner und die Große Lämmerkirsche, letztere besonders zum Einkochen.

Director Schnittspahn nennt als an der Bergstraße sehr geschätzte Sorten die Zuckerkirsche, die Weinkirsche (zum Einmachen) und die Ostheimer Weichsel.

Pfarrer Gschwind erwähnt als eine vorzüglich und in mehreren Orten

Digitized by Google

am Rhein sehr viel gebaute Kirsche die sogenannte Klüftchens-Kirsche und stimmt dem Lob der Ostheimer bei.

Professor Bender nennt die Gaiberger Kirsche, als eine in der Nähe von Heidelberg sehr beliebte, und stets höher als andere Sorten bezahlte Kirsche; sie sei auch sehr gut zum Trocknen.

Professor Dünkelberg aus Wiesbaden gibt über die Kirschenzucht in einigen Orten Nassau's, wo sie von großer Bedeutung, Auskunft; er erwähnt als eine ganz vorzügliche Sorte die Kesterter Frühkirsche, als eine der frühesten am Rheine. Sehr große Kirschenplantagen besitzen vorzüglich die Gemeinden Langenwinkel und Fraunstein.

Hinsichtlich der Anpflanzung der Kirschen rathen Krauß und Baron von Trauttenberg nicht in Baumschulen veredelte, sondern Wildstämme anzupflanzen und diese dann später auf ihrem festen Standort erst zu veredeln; letzterer empfiehlt die schwarzen Waldkirschensämlinge als sehr geeignete Wildstämme zu Unterlagen.

Referent theilt die Art der Kirschenzuchten, wie er sie jüngst in den Baumschulen in Bitry bei Paris gesehen, mit. Dort sind längs der schmalen Fußpfade, welche die Baumschule durchziehen, rechts und links die Kirschbäume gepflanzt. Dieselben werden als zweijährige Pflanzen, in welcher Zeit sie dort die Kronenhöhe erlangen, in diese oculirt und im dritten Jahre ihres Alters schon verpflanzt. In unseren deutschen Baumschulen werden gar häufig die Kirschbäume zu alt; ältere als sechsjährige sind nicht mehr gut zum Verpflanzen, sie wachsen veredelt wie unveredelt, gleichviel, sehr schlecht an und viele solche gehen zurück.

Schnittspahn bestätigt letzteres aus seinen eigenen Erfahrungen, und verpflanzt auch mit Erfolg junge veredelte Bäume.

Bronner hält das Veredeln in der Krone besser als das am Boden.

Lehrer Remagen aus Neuwied bemerkt, daß man auch an der Mosel der Ansicht sei, daß die Kronenveredlung die beste wäre.

Professor Bender: Die schönsten Kirschen liefert Oberkirch und dort erzieht man durchgängig erst erwachsene Bäume, welche später in die Krone veredelt werden. Derselbe berichtet ferner, daß in genanntem Orte eine Kirschenausstellung unter der Leitung des dortigen Dekan Weingärtner stattgefunden, die sehr interessant gewesen wäre.

Oberförster Schmidt hält dafür, daß Sauerkirschen in der Baumschule nieder veredelt werden sollten, Süßkirschen aber immer erst in Kronenhöhe; er räth, solche, welche auf Mahalebunterlage veredelt werden sollen, zu oculiren, alle anderen zu copuliren.

Hinsichtlich der Lage und des Bodens für Kirschen wird diese Frage dahin beantwortet, daß die Lage eine offene, freie und der Boden ein durchlassender von mittlerer Bonität sein müsse; auf absolut mageren Boden, wie man ihn nicht selten für Kirschenpflanzungen bestimme, zeigte es sich, daß viele Bäume rückgingen und nichts oder sehr wenig tragen.

Oberförster Schmidt erwähnt, daß zu Werder bei Berlin die bekannte

Digitized by Google

Werder'sche frühe schwarze Herzkirsche in sehr großer Ausdehnung angepflanzt werde, die Pflanzungen stehen auf sehr schlechtem Boden, werden aber mit Compost gedüngt oder im Herbst frischer Dünger oben auf den Boden um die Bäume herum gebreitet; es wirke derselbe so besser, als wenn er an die Wurzeln käme, wodurch gewöhnlich Harzfluß entstehe. Dieser obenhingelegte Dünger werde im Frühjahr wieder weggenommen. Es sei ein ganz falscher Grundsatz, Kirschen in schlechten Boden zu setzen, ohne sie zu düngen.

Professor Bender ließ den Boden um Kirschen, die längere Zeit wenig trugen, aufgraben und düngen, und erhielt dadurch schöne und fruchtbare Bäume.

Referent bemerkt, daß ihm bekannt sei, daß Kirschbäume, mit Leimwasser gedüngt, sowohl die der letzten 7 Jahre herrschenden Krankheit besser widerstanden, als auch sehr gut getragen hätten, worauf

Pfarrer Gschwind anführt, daß er alle seine Bäume in der Zeit vom Mai bis August mit Leimwasser dünge. Bezüglich der Unterlagen zu Zwergkirschen wird ganz kurz bemerkt, daß die Steinweichsel oder Mahaleb (St. Lucie) nebst der allerdings gern Wurzeltriebe bildenden Ostheimer die besten Unterstämme hiezu seien.

Hierauf wurde die Frage verlassen, da ohnehin die Sitzung geschlossen werden mußte, indem die Zeit abgelaufen war.

III. Sitzung.

Der Vorsitzende macht darauf aufmerksam, daß es ganz unmöglich sei, in dieser letzten Sitzung die sämmtlichen noch zu erledigenden 7 Fragen des Programms zu besprechen, von denen eine schon die ganze noch übrige Zeit beanspruchen würde, und schlägt vor, nur noch Frage 6 und 7 in Berathung zu ziehen und auch diese abzukürzen.

Demzufolge wurde Frage 6 so abgeändert:

Frage 6. Welches ist das zweckmäßigste Culturverfahren für Haselnüsse?

Oberförster Schmidt, darum besonders vom Vorsitzenden gebeten, beantwortet obige Frage in Folgendem: Die Cultur der Haselnüsse ist äußerst einfach; dieselben gedeihen selbst an ganz schattigen Orten, wenn nur der Boden nicht humusarm ist. Von der Natur angewiesen, in Wäldern zu wachsen, ist ein humusreicher, mehr feuchter als trockener Boden und ein halbschattiger Standort für ihren Anbau besonders geeignet, allein auch in ganz freien Lagen wächst dieser wenig empfindliche, nutzbringende Strauch und liefert seine Früchte in reicher Fülle. Humose Dammerde liebt er vor Allem und man kann den Ertrag der Haselnüsse durch Düngung ungemein steigern. Eine Laubdecke, soweit die Wurzeln reichen, ist von großem Nutzen. Man zieht diese Sträucher entweder ihrem natürlichen Wuchs gemäß in Buschform, aber auch als freistehendes Spalier; die Aeste aus

Digitized by Google

einander gezogen, ist er als ein sehr passender Einfriedigungsstrauch zu empfehlen. Vor dem Schnitt der jungen Zweige sei zu warnen, da sich die meisten der männlichen Blüthen und auch einzelne der weiblichen an der Spitze der Zweige befinden. Es hat sich daher der Schnitt fast nur auf Wegnahme zu zahlreicher Wurzelschößlinge und der schwachen und zu gedrängtstehenden Zweige zu beschränken, ist also mehr ein Ausschneiden als Beschneiden.

Der Ertrag der Haselnußpflanzungen ist sehr bedeutend. In England, in der Grafschaft Kent, hat man schon von einer 300 Quadrat-Ruthen (à 144 Quadrat-Schuh) großen Haselnußpflanzung 30 Centner Nüsse geerntet. Rechnet man aber auch nur in 5 Jahren auf 2 gute Ernten und nimmt per Jahr auf obige Fläche einen Ertrag von 5 Centnern an, so ergibt dieß nach den durchschnittlichen Preisen einen Bruttoertrag von 80 Thalern.

Die Vermehrung geschieht, wie bekannt, durch Wurzelschößlinge und Ableger, mit der Veredlung sei es eine mißliche Sache, sie gelinge nur selten. Die Vermehrung aus Samen sei ebenfalls nicht besonders zu empfehlen, indem die gelegten Nüsse nicht die Mutterſorte (wenn diese nicht eine reine Species war) wiedergeben.

Die Natur hat nur wenige Arten von Haselnüssen gegeben; durch die Cultur und sorgfältige Samenzuchten sind jedoch eine Menge von Varietäten entstanden, wie dieß die Ausstellung des Redners sehr schön beweist. Besonders interessant sei es, daß die van Mons'sche Theorie, daß durch fortwährende Saaterneuerungen neue und immer edlere Sorten hervorgehen, sich auch bei den Haselnüssen bewährt habe, denn — der Redner zeigte die Früchte vor — aus der vom Pastor Henne erzogenen Gunzleber Haselnuß habe Büttner die weit bessere Halle'sche Riesennuß und aus dieser Burchardt die jene wieder übertreffende Minnas große Zellernuß erzogen.

Als Feinde der Haselnüsse bezeichnet Schmidt die Phalaena Coryli, die Haselmotte, und Tortrix Coryli, den Haselblattwickler, als Zerstörer der jungen Triebe und Blätter, und den grauen Rüsselkäfer, Curculio nucum; doch erscheinen diese Feinde nicht in solcher Ausdehnung, daß ihr Schaden von besonderem Belang wäre.

Schließlich bezeichnet Schmidt folgende Haselnußsorten seines reichen Sortiments als besonders empfehlenswerth zur Anpflanzung und weiteren Verbreitung:

Gemeine weiße Lambertsnuß, Rothe Lambertsnuß, Frühe lange Zellernuß, Minna's große Zellernuß, Burchardt's Zellernuß, Gubener Zellernuß, Walker's Zellernuß, Römische Nuß, Mandelnuß, Eckige Barzeloner Nuß, Hallische Riesennuß, Lange Landsberger Nuß.

Der Vorsitzende drückt Herrn Oberförster Schmidt *) den Dank der Section aus, worein alle Anwesenden einstimmen.

*) Herr Oberförster Schmidt hat versprochen, für die Monatsschrift einen ausführlichen Artikel über seine interessanten Erfahrungen in der Haselnußcultur zu liefern.

D. Red.

Digitized by Google

Die Versammlung geht nun zur 7. Frage über. Dieselbe lautet:

Frage 7. Welche neuere Erfahrungen sind erzielt worden
a) über die hauptsächlichsten Entstehungsursachen des Krebses bei Obstbäumen und über die wirksamsten Heilmittel?
b) über wirksame Schutzmittel gegen die am meisten verbreiteten, dem Obstbau schädlichen Insekten, insbesondere gegen den Frostschmetterling, die verschiedenen Arten Rüsselkäfer und Blattläuse?

Bezüglich des Punktes a wird Neues nicht vorgebracht und der Krebs allgemein als eine Krankheit der jüngern Holzschichten anerkannt, dessen Ursachen die vielfachsten sind und bei welchen nach vorhergegangener Wegräumung der äußern nachtheiligen Einflüsse, durch Ausschneiden der Wunden und Bestreichen mit Theer noch am besten zu helfen ist. Da Ueberfüllung von Säften oft eine Hauptursache ist, so wäre das Schröpfen oder Aderlassen bis auf den Bast häufig von vortheilhaftester Wirkung.

Hierauf hält Herr Wagner von Bingen bezüglich des zweiten Theiles der Frage einen längeren Vortrag, auf den ich übrigens nicht ausführlich eingehen kann. Als ein sehr praktisches Mittel gegen alle Insecten, welche nur kriechend auf die Bäume gelangen, empfiehlt er, statt Pechgürteln u. s. w. Ringe von Pappdeckel, welche in spitzen Winkeln unten abstehend, oben fest um den Stamm geschnürt (mit untergelegter Baumwolle), anzubringen, welche demnach einen verkehrten Trichter bilden; die Pappdeckel werden auf der einen, dem Baum zugekehrten Seite ziemlich dick mit Schweinefett oder anderem weichem Fett bestrichen. Die Weibchen des Frostnachtfalters sowohl, wie alle Arten von Raupen- und Rüsselkäfern, werden, sowie sie auf den Baum kriechen wollen und am Aufsteigen gehindert sind, das Fett betreten, zu weiterem Klettern dadurch unfähig gemacht und kommen großentheils um, ohne dem Baum irgend einen Nachtheil haben zufügen zu können *).

Ueber die Ausstellung will ich nur kurz und ganz im Allgemeinen berichten und verweise auf den später erscheinenden amtlichen Bericht.

Diese Ausstellung war, namentlich in Folge der vielfachen Einladungen zu deren Beschickung — Seitens des Herrn von Trapp — überaus reich; es sollen 10,000 Teller mit Obst und Trauben aufgestellt gewesen sein. Das ganze ungeheure Material war nach Ländern geordnet, sehr übersichtlich und zur genauen Durchsicht sehr praktisch auf Tafeln in der äußerst geräumigen Sängerhalle aufgestellt. Selbstverständlich waren eine Menge Sammlungen und zwar in gar sehr schönen Früchten aus dem Rheingau und der ganzen Umgegend von Wiesbaden, besonders aus Diel's und Christ's Heimathsorten da, deren Betrachtung für jeden Pomologen von hervorragendem Interesse gewesen wäre — wenn die Masse

*) Herr Wagner wird Näheres später in der Monatsschrift mittheilen.

des Aufgestellten nicht so gar groß gewesen wäre! Die großen Ausstellungen in Brüssel und Paris enthielten weitaus nicht solche Massen von Obst, wie wir sie z. B. in Gotha, Cannstadt und hier in Wiesbaden sahen. Beide erstgenannte Ausstellungen konnte man in einem Tag recht ordentlich und genau durchgehen und sich viele Notizen machen; dieß wäre in den drei genannten deutschen Ausstellungen absolut unmöglich gewesen. Ist nun mit solchen Schaustellungen, die so groß sind, daß sie Niemand übersehen kann, der Wissenschaft gedient? Gewiß nicht! Mögen diejenigen, denen die Sorge für spätere Ausstellungen obliegt, doch ja diesen Fehler nicht mehr machen. Man bezahle für die Zukunft nur die Porti für zu pomologischen Studien und Vergleichungen höchst nothwendige bestimmte Collectionen von Pomologen und zwar nur von solchen, die zur Einsendung ihrer Sammlungen besonders eingeladen sind; aus der Umgegend und auf eine Entfernung von 20 Meilen mögen nur Obstsorten zugelassen werden, deren Besitzer gern das Porto tragen, da sich ihnen die Aussicht bietet, daß eine größere Zahl ihrer Sorten bestimmt oder berichtigt werden. Sortimente, die ohne Sorgfalt und ohne daß der Besitzer vielleicht die Bäume nur kennt, die die Früchte trugen, ohne ordentliche Einsendungslisten geschickt werden, möge man ganz besonders aufstellen, gleichsam zur Decoration, und nicht zum Studium. So nur allein kann für die Wissenschaft aus diesen Ausstellungen Ersprießliches werden. Jetzt sucht eine Ausstellung die andere zu übertreffen und zu überbieten an Masse von Obst und in der Großartigkeit und Vielzahl der Einsendungen, ohne zu bedenken, daß es für den Beschauer unendlich ermüdend ist, solche Massen ein und desselben Products in oft unzähligen Wiederholungen derselben Sorten zu sehen, und daß der Forscher nicht einmal zu einem oberflächlichen Studium der einzelnen Sorten gelangen kann.

Möge mir Niemand diese Aeußerung übel nehmen; ich weiß, daß mit mir viele Männer gleich denken, denen es Ernst ist um pomologisches Forschen und die stets bedauerten, für sich so wenig Notizen machen zu können, und trotz sie die meiste Zeit dem Bestimmen der aufgestellten Sammlungen widmeten, doch nur die wenigsten zweimal gehörig durchsehen konnten, was doch unerläßlich nöthig ist.

In Wiesbaden waren außer den schönen und reichen Nassauer Collectionen, größere Sammlungen aus Herrenhausen, Meiningen, Kiel, Darmstadt, Sindringen, Jeinsen u. s. w., und besonders zog ein Sortiment edler belgischer und französischer neuerer Birnsorten und einiger neuer Apfelsämlinge von Herrn de Jonghé in Brüssel die Aufmerksamkeit der Pomologen auf sich. De Jonghé hatte, meiner Bitte entsprechend, diese vorzügliche und mit vielfachen Notizen ausgestattete Collection mit der Bestimmung gesendet, daß dieselbe nach der Ausstellung mir zugehören solle zum Zwecke weiteren Studiums. Später werde ich über dieselbe besonders berichten.

Ueber die Ausstellung wird wohl unser verehrter Herr Superintendent Oberdieck später einige Notizen geben, da ich durchaus zu Notationen in der Ausstellung keine Zeit fand, wogegen ich aber ein systematisch geordnetes Sortiment von 400 Apfel- und 200 Birnsorten unter vielfacher sachkundiger Beihilfe zusammen-

Digitized by Google

stellte, welches dort zu weiteren Studien nnd Beobachtungen aufgestellt geblieben ist.

Außer Obst und Trauben waren auch besonders zu bemerken: ein wirklich ausgezeichnetes Sortiment Gartenwerkzeuge von Gebrüder Dittmar in Heilbronn, eine sehr reiche bibliographische Ausstellung der Kreidel'schen Buchhandlung von Werken über Obst- und Weinbau und mehrere schöne Sammlungen nachgebildeter Früchte.

Am 6. October fand ein großes gemeinschaftliches Mittagessen im Gasthaus zu den vier Jahreszeiten statt, bei welchem Herr Baron von Trauttenberg in bekannter beredter Weise in einem Toast Sr. Hoheit dem Herzog den Dank der Versammlung für die vielfachen Zeichen allerhöchster Gnade und Theilnahme, die Höchstderselbe an den Tag zu legen die Gnade gehabt, ausdrückte, in welchen Dank alle Anwesenden aus vollem Herzen einstimmten.

Ich schließe den flüchtigen Bericht, indem ich, gewiß im Sinne aller Theilnehmer der Versammlung, schließlich noch dem I. Präsidenten, Herrn Geheimrath Magdeburg, für die außerordentlich umsichtige Leitung des Ganzen und seine viele Sorge und Mühe den wärmsten Dank ausspreche.

Anhang.

Verzeichniß der Mitglieder der Wiesbadener Versammlung.

Diejenigen, deren Namen ein * vorgesetzt ist, betheiligten sich bei der Section für Obstbau. Bei den in Wiesbaden wohnhaften Mitgliedern wurde der Wohnort weggelassen.

* Stadtpfarrer Hörlin aus Sindringen, Abgeordneter der königl. württ. Centralstelle für Landwirthschaft. — * Hofgartenmeister Borchers aus Herrenhausen, Hannover. — * Emanuel Freiherr von Trauttenberg, k. k. Kämmerer, aus Prag. — Amtmann Ferger. — * Volz, Director a. D., aus Berg bei Stuttgart. — * Joseph Senn'g aus Illyrien. — * Advocat F. Maßmann aus Rostock, Mecklenburg. — * Debus aus Benehheim, Großherzogthum Hessen. — * Gutsbesitzer A. Schmidt aus Lauenburg, Holstein. — Weinhändler Jos. Bertram. — Advocat C. Golsen aus Zweibrücken. — Rentier C. Born aus Zell, Rheinbayern. — Oekonom Ch. Herr aus Zell, Rheinbayern. — * Hofdomänenrath Schmidt aus Stuttgart, Abgeordneter der k. württ. Hofdomänenkammer. — * Pfarrer Lang aus Eckweiler in Rheinpreußen. — * Oberförster Schmidt aus Blumberg, Abgeordneter der pommer'schen ökonomischen Gesellschaft. — Oekonomierath Bronner aus Wiesloch bei Heidelberg. — * Gutsbesitzer Thurneyßen aus Niederwallnf im Rheingau. — Gutsbesitzer und Gastwirth Lembach aus Hochheim, Nassau. — Gastwirth Anthes zum Grünen Wald. — Gutsbesitzer v. Birkenstock aus Eltville, Nassau. — * Notar Wagner aus Niederolm bei Mainz. — * Bezirksförster Laurop aus Sinsheim, Baden. — * Oekonom S. Englert aus Randersacker bei Würzburg. — * J. G. Lins aus Renkweil, Vorarlberg. — * Präsident Magdeburg aus Wicker, Nassau. — * Gutsbesitzer A. S. Marix aus Eltville. — * Gschwind, Pfarrer aus Ehrenbreitenstein. — Gutsbesitzer Lichtenberger aus Hambach a. d. Hardt. — * Professor Dr. Seelig aus Kiel. — * Gutsbesitzer Jung aus Kahlbach. — * Regierungsrath v. Trapp. — Gutsbesitzer Aleiter aus Rüdesheim. — Amtmann Benedict aus Rüdesheim. — Gastwirth Beiderlinden aus Rüdesheim. — Commissionär H. B. Jost aus Rüdesheim. — Freiherr v. Ritter aus Kiebrich, Rheingau. — N. Sahl aus Rüdesheim. — Weinhändler Dilthey aus Rüdesheim. — * Hofgärtner Hartweg aus Schwetzingen, Baden. — Justizrath Vogler aus Rüdesheim. — * Edler v. Tengg, Gutsbesitzer aus Geisenheim. — * Oekonom C.

Digitized by Google

Bronner aus Wiesloch, Baden. — Weingärtner Chr. Single aus Stuttgart, Bevollmächtigter der Centralstelle für Landwirthschaft. — Hofkammerrevisor Bossert aus Stuttgart, Abgeordneter des k. württ. Weinbauvereins und der Weinverbesserungs-Gesellschaft zu Stuttgart. — * Gärtner J. H. Eichenauer aus Cronberg, Nassau. — * Gärtner J. Merz aus Cronberg, Nassau. — * Gärtner J. Bourguignon aus Wallerfangen, Preußen. — * Gutsbesitzer F. Korn aus Kahlbach. — Rentier B. Dixius aus Trier. — Notar.-Cand. Dixius aus Trier. — Procurator Lang. — Bürgermeister George aus Büdesheim, Hessen. — Weinbergsverwalter H. Diener aus Hochheim. — * Dr. Thomä, Director des landw. Instituts. — * Lehrer K. Remagen aus Niederbieber bei Neuwied. — * Baumgärtner Müller aus Cronberg, Nassau. — Gutsbesitzer F. A. Probst aus Rüdesheim. — * Handelsgärtner Wolff aus Diez. — * Lehrer Bosseler aus Heilbronn. — Ch. Scholz von der Hammermühle bei Wiesbaden. — * v. Langsdorff, Vorstand des landw. Gartens aus Carlsruhe, Abgeordneter der großh. bad. Centralstelle für Landwirthschaft. — * Gartendirector Schnittspahn aus Darmstadt, Abgeordneter des Gartenbauvereins für das Großh. Hessen. — * Gutsbesitzer Kraus aus Kahlbach, Nassau. — Gutsbesitzer Geßner aus Bingen, Hessen. — * Gutsbesitzer A. Braden aus Büdesheim, Hessen. — Gutsbesitzer P. Wannenmann aus Kreuznach. — Gutsbesitzer König aus Rauenthal, Rheingau. — Bezirksgeometer Koch aus Kirchheimbolanden, Rheinbayern. — Generallieutenant Freiherr v. Röder aus Ludwigsburg, Württemberg. — * Freiherr v. Molsberg, Gutsbesitzer auf Langenau bei Mainz. — Gutsbesitzer und Badewirth Freytag. — Kaufmann Haan aus Cöln. — Gutsbesitzer Blankenhorn aus Mühlheim, Baden. — Kaufmann Schilling aus Salzburg im Breisgau. — Gutsbesitzer Pfeiffer aus Erbach, Rheingau. — Kaufmann N. Schmölder aus Biebrich. — Gutsbesitzer Jordan aus Deidesheim, Rheinbayern. — C. Burgeff aus Hochheim. — H. M. Papstmann aus Castel bei Mainz. — M. Papstmann aus Mainz. — * Professor H. Bender aus Weinheim an der Bergstraße. — * Buchhändler Kreidel. — Dr. Eisenlohr aus Hallgarten, Rheingau. — Gutsbesitzer Engelmann aus Hallgarten, Rheingau. — * v. Thielau, Landesältester aus Lampersdorf, Preußisch-Schlesien. — * Götzloff aus Weyda. — * Geh. Hofrath und Prof. Dr. Fresenius. — Polizeidirector v. Rößler. — Bürgermeister Fischer. — Bürgermeister-Adjunkt Coulin. — Regierungs-Registrator Lehr. — Hofkammerrath Köpp aus Biebrich. — * Accessist Bietor aus Biebrich. — * Professor Dr. Dünkelberg. — Rentier Wahl. — Tapezirer Nefferdorff. — * Oberlehrer Lang. — * Gartendirector Thelemann aus Biebrich. — * Kunstgärtner Fischer. — * Curhausgärtner Weber. — * Hofgärtner Weyand aus Biebrich. — * Oberlieutenant Lindpaintner. — * Forstrath Dr. Genth. — Probator Petsch. — Probator Heerlein. — Regierungscanzlist Baison. — Institutsvorsteher Dr. Schirm. — Assessor Olfenius. — Regierungsrevisor Kobbe. — * Kunstgärtner Koch aus Rüsselsheim, Hessen. — * Hetzlein, Gärtner der Heilanstalt Eichberg, Nassau. — * Seminarlehrer Zirvas aus Montabaur, Nassau. — * Professor Dr. Medicus. — J. Blumberg von Julienheim bei Eltville. — Dr. F. Trevó aus Eltville, Rheingau. — C. Pies aus Mainz. — Medicinalrath Dr. Zais. — Oberschulrath Lex. — Procurator Cramer. — Archivar Klein. — * Gutsbesitzer v. Deines aus Hanau. — * Math. Müller aus Eltville. — Ernst Peez aus Mainz. — Kaufmann Köhlmann und Köhlmann jun. aus Naumburg — v. Kloschinsky aus Ehrenbreitenstein. — Rentmeister Meyer aus Nassau. — Gutsbesitzer Baus. — * Lehrer Breuer aus D'horn. — Procurator Dr. Großmann. — J. Werle aus Forst. — Kaufmann Oeffner. — * Gärtner Klein. — Consul Koch aus Frankfurt a. M. — Jacob Lang aus Hochheim. — * Garteninspector Eduard Lucas aus Hohenheim. — Fabrikdirector Baist aus Griesheim, Nassau. — Gutsbesitzer Tobias Deisz aus Offstein bei Worms. — Gutsbesitzer Carl Trombetta aus Kostheim bei Mainz. — * Gutsbesitzer K. Weinrich aus Frankfurt a. M. — Consul Weegmann aus Cöln. — Gutsbesitzer Soherr aus Bingen. — Dr. Reisinger. — Schloßinspector Janotha aus Weilburg. — E. Fels, großh. bad. Gutsverwalter auf Schloß Eberstein. — * Oberrichter Stocker aus Zürich. — Advocat Dr. Aull aus Mainz. — Oekonom Nasziger aus Eberbach, Rheingau. — Reinhardt aus Illinois in America. — Domänenrath v. Heemskerck. — * Dr. R. Haas. — * Superintendent Oberdieck aus Jeinsen.

Digitized by Google

Ueber das Beschneiden oder Nichtbeschneiden der Zweige beim Pflanzen.

Vom Herrn Apotheker **Schenkel** in Ludwigsburg.

Das Verfahren, beim Baumsatz nur die Wurzel-Krone und nach Umfluß von 1—2 Jahren die Blätter-Krone zu beschneiden (vgl. Monatsschrift IV. S. 51), entspricht den Grundsätzen der Pflanzen-Physiologie, es hat sich in der Praxis bewährt.

Lindley sagt in seiner vortrefflichen Schrift, die Theorie des Gartenbaus:

„Die Absicht desjenigen, welcher beschneidet, besteht darin, die Zahl der Zweige und Blätter zu vermindern, woraus man leicht entnehmen kann, wie delikat die Verrichtung, welche er auszuüben hat, sei, und was für eine vollkommene Kenntniß er von allen Gesetzen, welche die Verrichtungen der Organe der Vegetation bewirken, besitzen sollte. Wohl angewendet ist das Beschneiden eine der nützlichsten, und schlecht angewendet eine der schädlichsten Operationen, die bei einer Pflanze vorgenommen werden kann."

Wenn die Blätterkrone die Wiederholung der Wurzelkrone, in Luft getaucht, ist, der Blätter-Apparat aber die Eigenschaft hat, Kohlensäure einzuathmen, und deren Sauerstoff, unter Einfluß des Lichtes auszuathmen, wenn ferner der Kohlenstoff der Kohlensäure mit dem Wasserstoff des Wassers, was nur von der untern (der Wurzel-) Krone zugeführt werden kann, durch die Lebenskraft in Holz verwandelt wird, und somit die Blätter vorhanden sind, Holz und resp. neue Blattorgane zu erzeugen, so wird man sich erklären können, welchen hohen Einfluß das Vorhandensein von Blättern oder ausgebildeten Blattknospen auf das Wachsthum frisch gesetzter Bäume hat. Der beschädigten Wurzel kann während einem ganzen Jahre nur die ausschließliche Eigenschaft zukommen, dem obenerwähnten Vegetations-Prozeß bloß Wasser zuzuführen, um oben Blätter und durch deren Thätigkeit Wurzelzasern zu bilden. Ein frischgesetzter, an seinen Wurzeln beschnittener Baum steht in der Erde, wie eine gepflückte Rose im Wasser. Die Thätigkeit der Wurzel kann in den ersten Monaten nur eine rein mechanische sein, d. h. die Capillarität ist die einzige Kraft, die in ihr thätig sein kann. Sie wird daher anfangs nur spärlich Wasser aus ihrer Umgebung schöpfen, diese Function wird aber eine gesteigerte in dem Maß, als das Gleichgewicht zwischen den Blättern und den zarten neugebildeten Wurzelzasern sich herzustellen strebt. Daher die Nothwendigkeit, in trockenen Jahrgängen die frischgesetzten Bäume fleißig zu begießen.

Ueber diesen Gegenstand lesen wir bei John Lindley, einem der ersten Pflanzen-Physiologen, Theorie der Gärtnerei, Wien, Gerold 1847, Seite 177:

„Was das Beschneiden einer Pflanze beim Versetzen betrifft, so unterliegt es

Digitized by Google

keinem Zweifel, daß dasselbe häufig schädlicher als nützlich sei. Man kann annehmen, oder es scheint wenigstens so, daß wenn die Zwerge eines verpflanzten Baumes zurückgeschnitten werden, die verbleibenden Knospen mit mehr Kraft hervorbrechen würden, als wenn das Beschneiden nicht geschehen wäre; man muß sich aber erinnern, daß ein verpflanzter Baum nicht in dem normalen Zustande ist. Seine Wurzeln sind nicht in voller Thätigkeit, sondern können, wegen der beim Versetzen erhaltenen Beschädigungen, nur einen kleinen Einfluß auf die Zweige ausüben. Die Hauptsache, worauf man zu allererst achten sollte, ist das Erneuern der Wurzeln, und dieß wird nur in dem Verhältniß zur normalen Verrichtung der Blätter und Knospen stattfinden. Wenn daher die Zweige einer Pflanze durch das Messer entfernt werden, so setzt man dadurch dieser Erneuerung ein großes Hinderniß entgegen; wenn die Aeste aber stehen bleiben, so werden sich Wurzeln im Verhältniß zur normalen Verrichtung derselben bilden. Die zu befürchtende Gefahr ist, daß die Ausdünstung der Blätter so groß sei, daß der Organismus seines flüssigen Inhalts schneller beraubt wird, als die Wurzeln denselben wieder ersetzen können, und bei sorgloser Verpflanzung kann dieß ohne Zweifel vorkommen; in diesem Falle wird das Wegschneiden eines Theiles der Aeste gewiß erforderlich, aber es sollten nicht mehr weggenommen werden, als die Verhältnisse vorschreiben; wenn die Operation des Verpflanzens gut vorgenommen worden ist, so findet durchaus keine solche Nothwendigkeit statt. Beim Verpflanzen von großen Bäumen ist es erklärlich, daß Aeste entfernt werden müssen, um die Krone zu verkleinern, damit der Wind eine weniger erschütternde Wirkung darauf habe."

Bei Du Breuil, Professor der Baumzucht in Rouen: theoretisch und practische Anleitung zur Baumzucht. Berlin, 1847, Seite 559, liest man hieher Bezügliches:

„Man hat sich wohl zu hüten, im nämlichen Jahr, wo sie gesetzt worden, das erste Beschneiden vorzunehmen, sondern man muß vielmehr bis zum folgenden Jahr damit warten, denn durch das erste Beschneiden würde eine große Anzahl Zweige und die auf denselben befindlichen Knospen von diesen getrennt, und es würde die Masse der Blätter, welche der Baum entwickelt hätte, auffallend vermindert werden. Die Wurzeln würden alsdann eine geringe Entwicklung erhalten, und der Baum mit Mühe Besitz vom Boden nehmen. Das Endresultat wäre, daß die Triebe, deren Vegetation man durch dieses Beschneiden begünstigen wollte, mager und elend werden, und daher wenig geeignet sind, das Spalier des Baumes zu beginnen. Wartet man dagegen bis zum folgenden Jahre, so wird der Baum von neuem eingewurzelt sein. Wenn man nun einen großen Theil der Zweige fortschneidet, so wird der von den Wurzeln in großer Fülle gelieferte Saft mit Kraft auf die Entwicklung der stehen gebliebenen Knospen wirken, und man erhält während des ersten Sommers längere Zweige als diejenigen sein würden, welche man bei dem ersten Verfahren in zwei Jahren erhalten hätte. Man befindet sich dann in günstigern Verhältnissen, um den Zweigen des Baumes eine passende Richtung zu geben, und gewinnt außerdem an Zeit. Wenn indeß die Wurzeln der jungen Bäume in beträchtlicher Weise beschädigt wären, so müßte man an dem Gipfel der Zweige eine mit den Verstümmelungen, welche die Wurzeln erfahren haben, im Verhältniß stehende Ablösung (d. h. Ausschneidung von Zweigen) stattfinden lassen, um das Gleichgewicht zwischen Krone und Wurzel aufrecht zu erhalten."

Unsere bisherige deutsche Methode haben meine Bekannten und ich verlassen.

Digitized by Google

Seit vier Jahren hat sich diese ausländische Praxis bei uns Geltung verschafft, indem wir durch ausgedehnte Versuche vollständig von ihrer Wahrheit Ueberzeugung gewonnen haben. Unter Hunderten ist nicht ein einziger Baum krank geworden oder gar ausgeblieben, alle erfreuen sich der besten Gesundheit.

Unter diesen Umständen wird es mir nie mehr einfallen, nach der gewöhnlichen Methode zu greifen, welche so schwankende Ergebnisse lieferte, hauptsächlich aus ökonomischen Gründen, weil durch sie eine wesentliche Menge von Individuen zu Grunde geht. Man klagte bis jetzt über langsame Entwicklung und suchte das Uebel im Clima, Boden ꝛc., es gab kranke, schorfige Stämmchen, das bösartigste Zeichen an jungen Bäumen, man fahndete nach Mitteln gegen Blattläuse und Ameisen ꝛc., kurz man vergaß die erste Wahrheit, welche lautet: „Von dem Augenblick an, in dem ein Baum Ortsveränderung erleidet, ist er krank.“ Statt den Kranken zu pflegen, d. h. die Kronen möglichst zu schonen, hat man ihn noch kränker gemacht, indem man beide unbarmherzig verschnitten hatte, und erhielt jetzt eine Gestalt, die recht wohl mit einem Kleiderausklopfständer verglichen werden könnte *).

Diese Verschneidungs-Manier wurde gut geheißen durch die Ansicht, daß bei tüchtigem Beschneiden des Wurzelstocks sich eine neue kräftige Wurzelbildung erzeuge, dieses Vermögen aber beschleunigt werde, weil sich der sogenannte Saft jetzt im Rumpfe des Wurzelstocks concentriren müßte (gerade wie beim Wildlinge!!) und bei Vorhandensein der ganzen Krone die Blätter derselben mehr Feuchtigkeit aushauchten, als die Wurzel im Stande ist, Feuchtigkeit aus dem Boden aufzunehmen. Endlich läge die ganze Lebensthätigkeit des Baumes in der Wurzel und ihrem finstern Medium, der Erde ꝛc.

Alle diese Gründe sind durch die neue Praxis widerlegt. Thatsache ist und bleibt, daß die Blätter, die Kinder der Luft und der Feuchtigkeit, die Erzeuger der Wurzelfasern, des Holzes und der Früchte sind, bei letztern im Verein mit anorganischen Salzen. Je schneller die Kunst die Wurzelzasern zur Entwicklung bringt, desto günstiger muß das Wachsthum der übrigen Wurzeltheile sein. Bekanntlich entwickeln sich die Blätter an den Enden der Holzruthen am vollkommensten, weil sich dort zartere Gefäße für die Bewegung des Saftes befinden, während an der Basis derselben sich kaum ausgebildete Blätterknospen, sogar todte Augen befinden. Schneidet man nun bis auf letztere zurück, so wird die vornweg erschöpfte Kraft nur das Bestreben haben können, diese unausgebildeten Organe zur Blattbildung anzureizen. Da nun Alles in der Zeit nach einander geschieht, und ebenso das Wachsen, so ist leicht einzusehen, daß viele Individuen erst im zweiten Saft und zwar nothdürftig mit ihren Blättern zur Entwicklung kommen, wenn nicht vorher die Knospenansätze (Embryo des Blattes) von den Blattläusen zerstört worden sind.

*) In unserem Oberamtsbezirk zwischen Asperg und Markgröningen sieht man z. B. zwei lange Reihen solcher Amputirter.

Digitized by Google

Wenn ein größerer Theil nach gewöhnlicher Weise behandelter Bäume überhaupt nach kürzerer oder längerer Zeit davon kommt, so werden es vorzüglich diejenigen sein, welchen man eine gewisse Anzahl **entwickelter Blattknospen** gelassen, d. h. deren Zweige man zufällig lang geschnitten hat, oder solche, deren glatte, frische und zarte Stammrinde die Function der Blätter übernehmen konnte.

Die ältere und neue Methode des Beschneidens beim Baumsatz.

Zusatz zu vorstehendem Aufsatz von **Oberdieck.**

Wenn gleich der vorstehende Aufsatz nicht ohne merkliches Interesse und sehr anregend ist, so möchte ich mir doch erlauben, ein paar Worte zur Vertheidigung der bisherigen deutschen Methode beim Verpflanzen junger Bäume hinzuzusetzen, die mir so verkehrt und erfolglos doch nicht erscheinen will, und mir immerhin mit den aus Lindley angeführten Stellen nicht zu streiten scheint. Daß man einen versetzten Baum an den Kronenzweigen bis auf noch schlafende Augen zurückschnitte, ist gewiß nicht die deutsche Methode, vielmehr könnte solches Verfahren nur von Unkundigen angewandt werden, und weiß ich nicht, daß mir so beschnittene versetzte Bäume vorgekommen wären, als einmal vor etwa 25 Jahren bei einem alten Onkel, der alle seine Zwetschenbäume aus der Baumschule so versetzte, daß er alle Kronenzweige bis nahe am Stamm ganz abschnitt, so daß der Baum aus dem Stamme erst wieder austreiben mußte, und von dem ich dennoch sagen muß, daß die ein paar Jahre früher so versetzten jungen Zwetschenbäume zeigten, daß er bei seiner Methode sehr kräftig wachsende Bäume erhalten hatte. Ich darf noch hinzusetzen, daß ich selbst auch bei Stämmen von Kernobst doch nicht selten die Erfahrung gemacht habe, daß ausgebildete Blattknospen an den Zweigen zum Anwurzeln und selbst zum folgenden guten Wachsthume eines jungen Stammes so unumgänglich nöthig nicht sind; und so wachsen mir noch in diesem Frühlinge, trotz herrschender Dürre, ein paar Dutzend versetzte Stämme von Kernobst recht gut wieder aus, die schon zur Kronenhöhe herangewachsen waren, welche der Schnee aber in 2—3′ Höhe abgebrochen hatte, und die ich von dem ganz zu räumenden Quartiere wegnehmen mußte.

Es will mich gegen die wohl aus Frankreich stammende, wenigstens von daher jetzt wieder empfohlene Methode, den verpflanzten jungen Baum an den Kronenzweigen nicht zu beschneiden, etwas mißtrauisch machen, und es mir räthlich darstellen, sie allgemeiner nicht anzuwenden, ohne erst noch weitere Versuche und Erfolge abzuwarten, da, wie mir sehr wohl erinnerlich ist, diese Theorie schon vor etwa 30 Jahren sich bei uns einbürgern wollte, ohne daß sie sich dennoch allgemeinere Geltung zu verschaffen vermocht hat. So kannte ich z. B. als junger Prediger in Bardowick einen kenntnißreichen Kunstgärtner in Lüneburg, der auch ein kleines Werk über Wein- und Pfirschenzucht schrieb, welcher stets sehr lebhaft dafür stritt, daß man einen verpflanzten Baum an den Kronenzweigen nicht beschneiden solle, weil man damit, während die Wurzel schon sehr geschwächt sei,

Digitized by Google

Theile wegnehme, die noch zur Ernährung des Baums und zur Bildung neuer Wurzeln beitragen könnten. — Daneben muß ich noch bemerken, daß, was ich selbst erfahren oder bemerkt habe, für die deutsche Methode spricht, sofern das Beschneiden angemessen geschieht. Bei unsern Landleuten namentlich geschieht es aus Unkunde sehr oft, daß sie junge Bäume mit unbeschnittener Krone verpflanzen; doch habe ich selten bei ihnen recht wuchshafte, wohl aber viele schwächlich treibende, immer nur Blätter und Blüthen machende Bäume gefunden, während ich in Gärten kundigerer Personen, und vorzüglich an unsern Chausseen viele Tausende von verpflanzten, an der Krone gehörig beschnittenen Stämmen gesehen habe, die fast ohne Ausnahme gut anschlugen und bald kräftig wuchsen. Wenn aber unter so verpflanzten Bäumen manche nicht wachsen wollen, so hat dieß immer andere Ursachen, als das Beschneiden an der Krone; ist namentlich Folge davon, daß die Wurzeln vor dem Einsetzen zu sehr betrocknet waren, und möchte an jungen Bäumen, die mit unbeschnittener Krone gepflanzt wurden, wenn dieß allgemeiner geschähe, sich bald ebenso häufig finden. — Ich habe ferner in früheren Jahren häufig und in größerer Zahl junge, schon veredelte, recht schlank gewachsene Obstbäumchen von 2—2½' Höhe theils versuchsweise, theils weil es mich zuweilen dauerte, einen schönen, geraden Stamm nahe an der Erde wieder abzuschneiden und ich glaubte, die möglichst unbeschädigt gelassene, eben so gute Wurzel würde hinreichend sein, um den austreibenden Baum zu ernähren, unbeschnitten in die Baumschulenreihen zwischen andere Stämmchen gepflanzt, die 6" hoch über der Veredlungsstelle abgeschnitten wurden, und ich habe eben ganz constant die Erfahrung gemacht, daß die nicht versetzten nach einem Jahre, und noch mehr nach zwei oder drei Jahren gegen die übrigen gar merklich zurückgeblieben waren, so daß ich häufig dann noch zum Abschneiden nahe an der Erde schreiten mußte, wodurch sie dann sofort in kräftigen Trieb kamen, jedoch ohne daß ich sagen könnte, daß sie die gleich beim Versetzen zurückgeschnittenen irgend überholt oder nur eingeholt hätten.

Das Ausnehmen eines jungen kräftigen Kronenstammes aus der Baumschule kann, wenn es auch noch so vorsichtig geschieht, kaum anders beschafft werden, als daß ihm ¾ seiner schon weithin gehenden, stark verzweigten Wurzeln und vielleicht noch mehr genommen werden. Der Versetzte ist ein Kranker, die Wurzel kann ihre nöthige Thätigkeit längst noch nicht wieder üben, aber man wird ihn weit leichter dadurch noch kränker machen können, daß man die Theile über der Erde nicht in die gehörige Proportion zu der noch schwachen Function der Wurzel bringt, als selbst wenn man mehr Theile über der Erde wegnahm, als unumgänglich erforderlich gewesen wäre, um das rechte Verhältniß zwischen Krone und Wurzel wieder herzustellen. Zur Bildung von Wurzeln sind allerdings Stoffe nöthig, welche die Blätter liefern; aber es liegen nach dem Winter solche nicht nur überall im Stamme aufgespeichert, die der durch die Wurzel eingesogene Saft nur flüssig machen und auch zur Bildung neuer Wurzeln mit verwenden kann, sondern es gehört dazu, daß die Wurzel anfange rasch

Digitized by Google

zu wachsen, auch eine gewisse Saftfülle im Baume, und fehlt diese, so werden eben so neue Blätter, als unten neue Wurzeln nur kümmerlich wachsen. Bedenkt man nun, welche große Quantitäten Wasser die Blätter stets ausdünsten und verzehren, so wird man einsehen, daß gar leicht in der Krone gleich Anfangs so viele Blätter vorhanden sein können, daß die noch schwache Wurzelkraft so viel Saft nicht liefern kann, als die Blätter verdunsten, und entsteht dann sofort kränklicher, schwacher Trieb, während der Trieb bald kräftig wird, wenn gleich Anfangs zwischen Verdunstung durch die Blätter und Einsaugung durch die Wurzel das rechte Verhältniß da ist.

Nun wird zwar der Herr Verfasser, wie aus der ganzen Haltung des Aufsatzes hervorgeht, nicht der Meinung sein, daß einem verpflanzten jungen Stamme seine ganze Krone gelassen werden soll, sondern ohne Zweifel, daß man alle überflüssigen Kronenzweige zwar wegschneiden, aber die dem Baume gelassenen nicht einstutzen soll, und auch Herr Garten-Inspector Lucas theilte unlängst mit, daß er bemerkt habe, daß so versetzte Stämme merklich früher ausgetrieben seien, als andere, deren Kronenzweige eingestutzt waren. Diese Bemerkung ist allerdings sehr interessant, läßt sich aber vielleicht daraus erklären, daß auch an einem nicht verpflanzten jungen Baume die oberen Augen eines nicht beschnittenen Zweiges früher und rascher treiben, als die unteren eines gestutzten Zweiges, und weiß ich nicht, ob, wenn man einem versetzten kräftigen jungen Hochstamme auch nur drei seiner vielleicht 2′ langen, reich mit Augen besetzten Kronenzweige ließe, die man nach der deutschen Methode noch zur Hälfte eingestutzt haben würde, nicht sogleich beim Austreiben weit mehr Blätter sich bilden würden, als die schwache Wurzel irgend hinreichend und zur Erhaltung von Saftfülle im Baume zu ernähren im Stande sein kann. Es scheint auch in dem vorstehenden Aufsatze angedeutet zu werden, daß an den Zweigen nicht beschnittene Stämme im ersten Sommer nicht kräftig wachsen, was man doch, wo der Boden an Nahrungstheilen nicht arm ist, so oft an Stämmen, deren Krone gehörig beschnitten war, schon im ersten Sommer wahrnimmt, und es wird ein gehörig beschnittener, in guten Trieb kommender Baum gewiß schon im August wieder mehr Blätter haben (die zu der Wurzel dann in nährendem Verhältnisse stehen), als ein Baum, dem man drei Kronenzweige unbeschnitten ließ. Das Zurückschneiden im nächsten Frühlinge soll dann das gut machen; aber es fragt sich, ob im ersten Jahre beschnittene und im zweiten Frühlinge nochmals zurückgeschnittene Stämme nicht noch kräftiger wachsen würden, als die, welche man zuerst ungestutzt ließ und erst im nächsten Frühlinge zurückschnitt, und ich glaube, ehe wir die bisherige Methode, die mindestens eben so gut zum Ziele führen möchte, ganz verlassen, müßte erst an Dutzenden gesunder, möglichst gleich starker und kräftiger, zugleich und unter gleichen Bedingungen gepflanzter Stämme, in einem absichtlich dazu gemachten Versuche die Erfahrung gemacht sein, daß nach dem Zurückschneiden im zweiten Frühlinge diejenigen merklich kräftiger wüchsen, deren Krone man im ersten Frühlinge nur ausgeschnitten hatte,

Digitized by Google

als diejenigen, deren Krone angemessen verstutzt und später nochmals zurückgeschnitten war. Es will mir scheinen, daß man, um ganz folgerichtig zu sein, sagen müßte, daß wenn die sämmtlichen Blätter von 3—4 Kronenzweigen schon im ersten Sommer nöthig waren, damit der Baum sich nur wieder anwurzele und kräftige junge Wurzeln mache, nicht abzusehen sei, wie der Baum das Zurückschneiden im zweiten Jahre nicht nachtheilig für sein Wachsthum empfinden sollte, und daß vielmehr die Wurzel noch kräftiger wachsen und dadurch auch oben noch rascheren Trieb erzeugen müßte, wenn man den Baum auch im zweiten Frühlinge nicht zurückschnitte, sondern ihm alle seine Blätter ließe, die er dann auszutreiben vermag. Wird Zurückschneiden nöthig, um kräftigen Trieb zu erzeugen, so deutet das gewiß darauf hin, daß zwischen Krone und Wurzel ein Mißverhältniß stattgefunden hatte.

Doch ich habe mit den vorstehenden Bemerkungen nicht sowohl dem Herrn Verfasser entgegentreten, oder die neuere Methode beim Verpflanzen entschieden verwerfen, als vielmehr nur Bedenken geben wollen, die bisherige Methode, von der ich überall sehr glückliche Resultate gesehen habe, im Allgemeinen nicht zu rasch zu verlassen, ohne erst noch weitere und ausgebreitetere Versuche auch bei uns abzuwarten. Können aber weitere Versuche und Erfahrungen bereits von Andern, und so auch von Herrn Garteninspector Lucas gegeben werden, so mögen meine Zeilen um so mehr deren Mittheilung veranlassen, die für die Sache selbst nur ersprießlich sein kann, und wie es mir nicht an meiner Meinung liegt, so kann es immer nicht schaden, wenn zur Vertheidigung der bisherigen Methode gesagt ist, was sich dafür sagen läßt.

Zusatz von Ed. Lucas. In der vor einigen Wochen erschienenen dritten sehr vermehrten Auflage meiner kleinen Schrift „der Obstbau auf dem Lande," wozu ich vor Ostern das Manuscript verfaßte, habe ich über die in Rede stehende Frage, nachdem ich die seitherige Praxis, die ich so viele Jahre mit gutem Erfolg betrieben, gehörig geschildert, als „Bemerkung" Folgendes beigefügt:

„Nach den Angaben erfahrener französischer Baumpflanzer sollen beim Pflanzen gar nicht beschnittene, sondern nur ihrer entbehrlichen Zweige entledigte (ausgeschnittene) junge Bäume besser und schneller anwurzeln, als auf die hier angegebene Weise kunstgemäß beschnittene. Mehrere Versuche, im Frühjahr 1857 angestellt, haben bewiesen, daß Apfel- und Birnbäume wenigstens eben so gut anwuchsen unbeschnitten als beschnitten, und die ersteren noch früher grün wurden, als letztere. Es bleiben ein großer Theil der Knospen der Zweige schlafend oder verdicken sich nur zu Blätteraugen, und wenn, was jedenfalls geschehen muß, im zweiten Jahre dann der Schnitt so wie sonst im Jahre der Pflanzung vorgenommen wird, treibt der nun schon bewurzelte junge Baum überaus kräftige und starke Ruthen. Mögen weitere Beobachtungen über die praktischen Vortheile dieser Methode entscheiden."

Digitized by Google

Damals kannte ich die Ergebnisse der weiteren Versuche, die ich ebenso wie 1857 dieses Jahr vergleichend anstellte, indem ich beschnitten und unbeschnitten eine Anzahl Bäume mit einer großen Zahl unserer Obstbauschüler pflanzte, noch nicht, sonst würde ich vielleicht das als Regel aufgestellt haben, was ich nur als guten Rath jetzt angab. Die dieses Frühjahr zu verschiedenen Zeiten gepflanzten nicht beschnittenen, sondern nur ausgeschnittenen Bäume wurden durchschnittlich um 14 Tage früher grün, als jene, deren Zweige ich wie sonst auf 3 — 4 Augen zurückgeschnitten hatte.

Seite 51 dieses Jahrgangs unserer Monatsschrift erwähnte ich schon jener Erfolge der Versuche von 1857. Früher erklärte ich selbst mich sehr scharf gegen diese Theorie und griff Victor Pacquet, welcher sie mit zuerst aufgestellt und vertheidigt hatte, hart an (vergl. Monatsschrift I. S. 184 ff.). Allein damals wußte ich von dem nachfolgenden Beschneiden im Jahre nach dem Pflanzen, was jener Aufsatz Pacquets nicht mit angegeben, nichts und stützte mich ganz auf meine seitherige erfolgreiche Praxis. Es müßten daher die Erfolge der neu eingeschlagenen Praxis wohl sehr sprechend gewesen sein, wenn ich dadurch bewogen wurde, meine früheren Angriffe wenigstens der Hauptsache nach zurückzunehmen, was ich hiermit zu thun mich verpflichtet fühle.

Mit der Theorie, wie sie Freund Schenkel entwickelt, vollkommen einverstanden, will ich nur bemerken, daß noch einige Momente bei diesem neuen Verfahren in Betracht kommen, die er nicht erwähnt hat.

Einer dieser Hauptmomente ist die Fähigkeit der Terminalknospen, sich weit früher und stärker als alle seitlichen Knospen zu entwickeln. Wenn ich daher einer Baumkrone, die etwa 12 Zweige hat, 5 Hauptzweige und 7 Nebenzweige, diese nehme bis auf 4 Hauptzweige, 1 mittleren und 3 seitliche und alle, die dem Stamm und dem untern Theil der Aeste beigefügten Wunden mit kaltflüssigem Baumwachs verstreiche, so möchte wohl das Gleichgewicht zwischen der beim Pflanzen verletzten Wurzelkrone und der Zweigkrone nahezu eben so hergestellt sein, als wenn ich jene Zweige, die die Krone hatte, sämmtlich auf 3—4 Augen zurückgeschnitten hätte. Die gut verstrichenen Wunden lassen einen Saftverlust durch Verdunstung nicht zu und die gebliebenen 4 Terminalknospen treiben nun um zwei Wochen wenigstens früher aus als die Knospen des beschnittenen nebenhin gepflanzten andern Baumes.

Das frühere Austreiben fällt aber in eine Zeit, wo die Nächte lang und die Luft mehr mit Feuchtigkeit erfüllt ist, als einige Wochen später; es bilden sich, sowie jene Knospen Blätter treiben, auch sogleich Wurzeln und der ganze Organismus tritt in seine geregelte Thätigkeit. Ich könnte heute (den 28. Mai) mehrere vergleichsweise neben einander an demselben Tage (27. März) gepflanzte Bäume vorzeigen, von denen die nicht beschnittenen sämmtlich beträchtlich in Trieb und Blätterbildung jene überholt haben, die zugleich und ganz auf dieselbe Weise, nur an allen ihren Zweigen beschnitten, gepflanzt worden sind.

Ein zweites Hauptmoment ist, daß sich gerade in den Spitzen der Zweige

Digitized by Google

in der Nähe der Terminalknospe, welche von mehreren Blättern ernährt wurde, eine größere Menge von niedergelegten Nahrungsstoffen vorfindet, als in den untern Parthieen eines Zweiges, und also auch dort, wenn es an Nahrungszufuhr fehlte, mit den vorhandenen Säften am ersten ein junger Trieb ernährt werden kann.

Unser geehrter Mitarbeiter Hr. v. Hoverbeck wird wohl auch die Güte haben, die Erfolge seiner Versuche, die er dieses Frühjahr anstellen wollte, mitzutheilen.

Möge aus diesem Niemand folgern, daß ich Herrn Superintendent Oberdieck, dessen vielseitige und weitergehende Erfahrungen gewiß Niemand höher schätzt als ich selbst, habe mit obigen Zeilen widersprechen wollen. Es handelt sich hier nicht um persönliche Ansichten, sondern um gemachte Erfahrungen, und die können ja bei den besten Freunden oft ganz verschieden sein. Hierzu kommt, daß ich Erfahrungen über diese Art des Pflanzens vor mir sehe, während Herr Superintendent Oberdieck sich wohl erst durch spätere Versuche von der Richtigkeit des oben Gesagten überzeugen wird. Derselbe schneidet auch nicht, wie sonst üblich, die Zweige der Krone auf 3—4, sondern auf die Hälfte ihrer Länge, also auf 6—8 Augen zurück, eine Methode, die sich schon der hier vertheidigten etwas annähert. Ein erprobtes und durch viele Jahre glücklich befolgtes Verfahren soll aber Niemand verlassen, bevor ihn nicht *eigene* vergleichende Versuche von einer noch erfolgreichern Praxis überzeugt haben.

Nachtrag. Obigem kann ich zur Bestätigung des Gesagten nur noch zufügen, daß ich bei Straßburg in der Ecole d'arboriculture des Herrn Müller eine sehr große Anzahl, wohl 500, Bäume aller Arten und Formen (selbst schon mehrjährige Pyramiden) gesehen habe, welche *unbeschnitten* 1858 und zum Theil sogar etwas spät verpflanzt worden waren, die herrlich angewachsen sind und von denen von 10 Stück kaum einer etwas im Trieb zurückgeblieben. Solchen Erfahrungen gegenüber wird es wohl gerechtfertigt erscheinen, das bisherige Verfahren zu verlassen und die Theorie nach den neuern Beobachtungen umzuändern, was, wie oben gezeigt, ohne allen Zwang geht.

Auch in Paris traf ich fast überall die in diesem Jahre versetzten Bäume unbeschnitten an, besonders auch ziemlich starke Pyramiden und Spalierbäume von Birnen, und sie waren trotz der Dürre recht gut gewachsen.

Auch *Jamin*, ein ausgezeichneter französischer Baumzüchter, räth in seinem Catalogue raisonné etwa dasselbe an, was Schenkel angibt.

In *Brüssel* sah ich in dem Garten des Herrn *Capron* eine ganze Wand mit ziemlich großen Spalierbäumen von *Birnen* und *Pfirsichen* besetzt, die vielfach schöne Früchte trugen *und in diesem Frühjahr erst versetzt worden waren.*

Die ganze neuere Spalier- und Pyramidenzucht der französischen Baumzüchter, welche diese Formen sehr schön schon in der Baumschule heranbilden, stützt sich darauf, daß diese Bäume im Jahre des Pflanzens *nicht*, sondern erst ein Jahr später beschnitten werden.

Pomologische Bemerkungen.

Aus einem Schreiben des Herrn **L. Müller** in Züllichau an die Redaction.

Es wird sehr häufig als bekannt und vollkommen erwiesen behauptet, daß der Edle Winter-Borsdorfer nur in Lehmboden gut gedeihe, und Sie selbst haben Zweifel darüber geäußert, ob die Mittheilung, welche ich Ihnen darüber machte, und welche dem Obigen entgegensteht, eine richtige sei; dieß veranlaßt mich, Ihnen hier nochmals folgende Thatsachen darüber zu berichten.

Der Edle Winter-Borsdorfer gedeiht in den hiesigen Weinbergen, welche sämmtlich aus Sandboden bestehen, in welchem sich mehr oder weniger Lehm und Mergel vermischt vorfinden, welche aber letztere beide Erdlagen größtentheils in 2—6 Fuß Tiefe zur Unterlage haben, recht gut, d. h. die Bäume wachsen ziemlich gesund, fast ohne alle Pflege und liefern gewöhnlich ein Jahr um das andere vollkommene Früchte in genügender Menge, wenn auch nicht in der Schönheit und Größe wie in der Gegend von Leipzig, wo diese Sorte so recht eigentlich zu Hause zu sein scheint. Ich besitze davon einen 65 — 70 Jahre alten Baum, die Krone wird in einer Höhe von 4½′ vom Erdboden, wo der Stamm 4½′ im Umfang hat, von vier Aesten gebildet, welche sich nach allen Seiten hin bis 23 Fuß vom Stamme ab erstrecken, die Spitzen der Aeste also einen Kreis bedecken, welcher 130 Fuß (rheinländisch Maß) im Umfange hat, so daß sie vom Stamme ab nach Außen 2—3 mal unterstützt werden müssen, weil die Spitzen sonst auf der Erde aufliegen würden.

Der Baum steht in reinem aber frischem Sandboden, unter welchem sich in 7 Fuß Tiefe noch keine Lehmunterlage befindet.

Ich erntete davon 1853 17 Schff. (42 Simri), 1857 15 Schff. (Berliner) gehäuftes Maß, und er kann, nach seinem dießjährigen Blühen und dem Ansatz der Früchte zu beurtheilen, wohl wieder ein gleiches Quantum als das letztere liefern. Im Herbste 1854 ließ ich auf den ganzen Raum, welchen seine Aeste bedecken, gute Composterde um und unter die Wurzeln bringen; bis dahin hatte der Baum noch niemals eine Düngung erhalten.

Vor 15 Jahren, als ich noch fast gar keine Kenntnisse in der Behandlung der Obstbäume hatte, ließ ich dem Baume einen Ast aus der Krone von 6″ im Durchmesser nehmen, weil er so dicht an einem andern stand, daß sie sich gegenseitig im Wachsthum hinderten; die Wunde wurde mit Baumsalbe bedeckt, und bis jetzt habe ich noch keine nachtheiligen Folgen von dieser Operation wahrgenommen.

Im II. Jahrgang der Monatsschrift wird S. 240 angeführt, daß das Hinaufranken des Epheu's den Bäumen nachtheilig sei; wogegen ich Folgendes anführen kann. In einem hiesigen Garten, welcher leichten, schwarzen, mit Sand vermischten, nicht eben sehr fruchtbaren Boden hat, steht ein 60 Jahre alter Baum der Großen schönen Jungfernbirne auf einem Abhange, 9′ höher, auf der Morgen-

Digitized by Google

seite, 8′ vom Baume entfernt ein zwei Etagen hohes Wohnhaus, 14′ entfernt und 10′ niedriger befindet sich ein Graben mit fast immer stehendem Wasser, circa 100′ nach Mittag und Abend zu stehen sehr hohe Gebäude, so daß der Baum wenig Sonne bekommt. Derselbe steht in einer 8′ im Durchmesser haltenden Einfassung von Feldsteinen und bis dahin ist der Umkreis des Baumes mit Epheu bedeckt, derselbe wurde vor 16 Jahren an den Baum gepflanzt und bedeckt seit mehreren Jahren schon auf 18′ Höhe den Stamm desselben, bis wohin der Baum keine Aeste hat, und windet sich theilweise um die letzteren. Vor 5 Jahren ist der Baum verjüngt worden, trieb seitdem wieder sehr kräftig und liefert auch viele gute Früchte. Eine besondere Düngung hat der Baum niemals erhalten. Da beide Fälle vereinzelt dastehen, dürften sie eben noch nicht viel beweisen.

So viele gegen die Blattläuse empfohlene Mittel ich bisher auch anwandte, waren dieselben doch fast ohne allen Erfolg, oder diejenigen, durch welche die Insekten getödtet würden, vernichteten auch die jungen Triebe der Bäume, deßhalb bitte ich sehr: wenn Jemand ein wirksames Mittel gegen diese Thiere, welche mir schon viel Schaden verursachten, bekannt sein sollte, dieß gefälligst zu veröffentlichen, was ich hier, mit einer von mir gemachten Beobachtung nicht unterlassen will und Versuche darüber anzustellen bitte.

Außer einigen zum Geschlecht Aphidius (Blattlausbohrer) gehörenden Schlupfwespen, der Florfliege (Goldauge, Hemerobius perla) und einigen Schwebfliegen (Syrphus), gehören zu den Feinden der Blattläuse von den vielen Arten der Coccinella: Coc. bipunctata und Coc. septempunctata (Marienwürmchen, Kornwürmchen, Sommerkälbchen), wohl allgemein bekannte, fast halbkugelförmige Käferchen mit rothen, schwarzpunktirten Flügeldecken; hauptsächlich werden von den Larven der Letzteren sehr viele Blattläuse in kurzer Zeit vernichtet. Das vorstehend Gesagte wird mehreren aufmerksamen Beobachtern bekannt sein, weniger aber, daß, wie ich wahrgenommen habe, die zuletzt genannten Insekten sich in großer Menge auf der gelben Lupine aufhalten. Ich habe deßhalb in diesem Jahre von dem genannten Gewächs Samen um meine jungen Obstbäume herum ausgelegt und werde später über den Erfolg berichten, möchte aber hierdurch gern noch Andere veranlassen, gleiche Versuche, wenn auch nicht mehr in diesem Jahre, doch im künftigen zu machen.

Ueber den Einfluß des Unterstammes auf die darauf veredelte Sorte scheint man nicht so sehr in Ungewißheit zu sein, daß einige von mir darüber gemachte Beobachtungen vielleicht nicht uninteressant sein dürften.

1) Auf einen alten, schlechte, harte Früchte tragenden Baum veredelte ich, nebst einigen andern Sorten, auch die Chaumontel, welche in nicht ganz ungünstigen Jahren hier hochstämmig vollkommen schmelzend wird. Im ersten und zweiten Jahre, nachdem das Reis Früchte trug, waren dieselben roh ungenießbar, besserten sich zwar später etwas, erlangten aber erst im siebenten Jahre, nachdem das Reis trug, ihre eigenthümliche Güte, die übrigen Sorten ein paar Jahre früher.

2) Einen jungen, etwa 10 Jahre alten Baum, mit einer schlechten, auch

Digitized by Google

harten Sorte, veredelte ich mit der Leipziger Rettigbirne, welche aber erst nach der vierten Tracht ihre Vollkommenheit wieder erlangte.

Sind nicht etwa zur vollkommenen Ausbildung jeder Sorte besondere, ihr eigenthümliche Säfte erforderlich, welche in den ersten Jahren mit den in dem erwachsenen alten Unterstamm befindlichen Säften noch zu sehr vermischt werden und welche ersteren sich erst in hinreichender Menge bilden können, wenn das Reis zu einem stärkeren Aste erwachsen ist, der Einfluß eines schwachen Wildlings also unbedeutend sein wird? Zwar habe ich bei alten Aepfel-Probe-Bäumen diese Erscheinungen nur in sehr geringem Maße wahrgenommen.

3) Es gibt hier eine sehr delikate Frucht, „Sommer-Bergamotte" genannt, deren richtigen Namen ich noch nicht habe ermitteln können, die aber sehr selten und wenig trägt. Ein Baum derselben, welcher bereits 18 Jahre alt war, hatte mir nur erst einzelne Früchte gebracht, als ich ihn 1849 zum Probebaum umwandelte, und zwar mit Sorten, welche auf anderen Probebäumen größtentheils reichlich Früchte bringen, und besonders die von mir erzogene Ida, gleichzeitig auf drei andere Bäume aufgesetzt, fast jährlich und gewöhnlich sehr voll trägt. Dieser Baum lieferte mir aber bisher nur wenig Früchte und hat auch in diesem Jahre, wo fast jeder Baumzweig hier mit Blüthen überschüttet war, nur sparsam geblüht. Ich wollte daraus schließen, daß der Unterstamm auch die ihm eigenthümliche Unfruchtbarkeit auf die aufgesetzten Reiser übertragen möchte; dagegen wählte ich

4) einen im Jahre 1840 von Herrn Ohm in Berlin erhaltenen Baum der Beurré Monsieur le Comte de Fresnel zum Probebaum, weil ich bis 1855 nur sehr wenige Früchte von ihm sah. Die aufgesetzten Sorten gaben mir im vorigen Jahre schon einzelne Früchte und haben fast sämmtlich in diesem Jahre sehr voll geblüht, auch größtentheils gut angesetzt.

Auszug aus der Dienst-Instruction für einen Oberamtsbaumwärter des Oberamts Tübingen.

Verfaßt von Herrn Regierungsrath Oberamtmann **Kolb**, Vorstand des landwirthschaftlichen Vereins von Tübingen.

Der Oberamtsbaumwärter hat sich jährlich in die einzelnen Gemeinden des Bezirks zu begeben, nachdem er die Ortsvorsteher von der Zeit seiner Ankunft in Kenntniß gesetzt haben wird, und hat

1) den Zustand der Gemeindebaumpflanzungen und der Baumpflanzungen überhaupt zu untersuchen,

2) zu untersuchen, ob die öffentlichen Wege, insbesondere die Vicinal- und Allmandwege mit Bäumen auf eine zweckmäßige Weise bepflanzt sind,

Digitized by Google

3) zu erheben, ob keine öffentlichen Plätze, Allmanden, Waiden vorhanden sind, welche mit Bäumen zu bepflanzen sein dürften;

4) zu ermitteln, welche Sorten in den einzelnen Gemeinden vorzugsweise vorhanden sind und welche Verbesserungen in dieser Beziehung zweckmäßig sein dürften;

5) sollte die Zahl der in den einzelnen Gemeinden vorhandenen Aepfel-, Birnen- und Zwetschen-Bäume annähernd erhoben und ungefähr angegeben werden, welchen Ertrag dieselben in einem mittleren Jahr etwa liefern können;

6) sollten Vorschläge gemacht werden über die Anlage einiger Baumschulen; hiezu werden besonders diejenigen Gemeinden geneigt sein, welche tüchtige Gemeindebaumwärter und Gemeindeplätze haben, welche sich hiezu eignen;

7) ist zu erheben, ob in den einzelnen Gemeinden Gemeindebaumwärter aufgestellt oder überhaupt Baumverständige vorhanden sind, welche man aufstellen könnte;

8) ist auch zu ermitteln, ob die zur Obstbaumzucht erforderlichen Geräthschaften und Werkzeuge in den Gemeinden vorhanden sind.

Bei Begehung der Baumpflanzungen werden die Ortsvorsteher für eine Begleitung durch einige feldkundige Männer sorgen und nach Beendigung der Untersuchung dürfte es zweckmäßig sein, wenn das Ergebniß derselben den bürgerlichen Collegien in mündlichem Vortrag dargestellt und Vorschläge über die Verbesserung der Obstbaumzucht gemacht würden.

Bei Gelegenheit der Begehung der Allmanden und Waiden sind auch Notizen über den Zustand derselben zu sammeln und es ist seiner Zeit anzugeben, welche Verbesserungen etwa zweckmäßig sein dürften.

Ueber den Erfund der Untersuchung im Ganzen ist ein möglichst ausführlicher Bericht, der den Zustand jeder einzelnen Gemeinde genau darstellt, dem Königlichen Oberamte zu erstatten.

Die Reutlinger Handbaumscharre.

Von **Ed. Lucas.**

Als ich auf Einladung des landwirthschaftlichen Vereins diesen Sommer den Reutlinger Bezirk besuchte, fand ich bei dem dortigen städtischen Baumgärtner Pfennig eine Baumscharre, welche derselbe selbst construirt hat und die vor der seither hier eingeführten und von mir vielfach empfohlenen Handbaumscharre entschieden den Vorzug verdient, ja welche alle seither mir zu Gesicht gekommenen derartigen Werkzeuge in Bezug auf ihre bequeme Handhabung und ihre Leistungen übertrifft. Ich werde dieselbe, da sie in der Gegend von Reutlingen sich bereits zu verbreiten anfängt, „Reutlinger Baumscharre" nennen, zum Unterschied von der

Digitized by Google

seither bekannten Handbaumscharre, welche, als von Eßlingen ausgehend, Eßlinger Baumscharre genannt wird, und von der sog. Hohenheimer Baumscharre, einem von meinem Vorgänger erfundenen Instrument, dessen maßloser Anwendung wir leider den frühen Tod mancher kräftigen, schönen Bäume zuzuschreiben haben, und vor welchem, als vor einem wahren Baumschinde-Instrument, Jedermann, dem seine Bäume lieb sind, ernstlich zu warnen ist.

Die hier gegebene Zeichnung stellt die Reutlinger Baumscharre in 1/4 der wirklichen Größe dar und gibt ein gutes Bild von ihrer Einrichtung. Vom Griff aus geht ein Eisenstab, der ziemlich stark ist, zur eigentlichen Scharre, welche eine hintere stumpfe, und eine vordere scharfe Seite hat, und in eine etwas abgerundete, ebenfalls scharfe Spitze endigt. Die Fabrik von Dittmar in Heilbronn verfertigt nach einem ihr von mir zugesandten Muster bereits solche Reutlinger Baumscharren und hatte in Wiesbaden bei dem dort ausgestellten sehr reichen Sortiment von Werkzeugen auch eine solche. Der Preis dort ist mir noch nicht bekannt. In Reutlingen kostet eine auf gewöhnliche Weise, d. h. nicht sehr elegant gearbeitete solche Baumscharre je nach ihrer Stärke 42—48 kr.

Ueber das Veredeln im Winter.

Vom Herrn Garteninspector **Stoll** zu Miechowitz.

Es sind die Ansichten über das Veredeln im Winter (das Anschäften oder Copuliren der aus dem Boden genommenen jungen Bäumchen in einem frostfreien Orte) sehr verschieden. Von Einigen wird es sehr anempfohlen, von Andern als nicht gut anwendbar dargestellt.

Was nun meine Erfahrung in dieser Sache anbetrifft, so kann ich für solche Verhältnisse, wo der Boden der Baumschule ein milder, nahrhafter, sich leicht anschließender ist, dieser Veredlungsart nur das Wort reden; ist der Boden, in welchen die veredelten Bäumchen gepflanzt werden müssen, ein schwerer, sich nicht leicht anschließender, meinen Erfahrungen nach, abrathen.

Vielfache Versuche, die ich mit der Winterveredlung in Proskau angestellt, woselbst der Boden der Baumschule von der zuletzt bemerkten Eigenschaft ist, wollten mir nicht besonders gelingen; ich habe zu verschiedenen Malen in nicht unbedeuten-

Digitized by Google

der Anzahl diese Veredlungsart vorgenommen und dann die veredelten Bäume, wenn es die Witterung gestattete, mit der größten Sorgfalt ausgepflanzt; es wuchsen davon im besten Falle jedoch nur zwei Drittel, wohl auch nur die Hälfte der Reiser an. Ganz anders gestaltete sich das Verhältniß mit denjenigen Bäumchen, die auf eben diese Art veredelt, im Institutsgarten in einen leichten, nahrhaften Boden gepflanzt wurden; hier blieb kaum der zwölfte Theil aus. Dieß Resultat bestimmte mich auch hier in Miechowitz, wo ich zur Baumschule einen leichten, sandigen Lehmboden habe, die Winterveredlung, wenigstens theilweise, in Anwendung zu bringen, was bis jetzt stets mit gutem Erfolge geschehen. Gewöhnlich lasse ich diese Verrichtung Ende Februar vornehmen; zum Verbande werden schmale Papierstreifen, die mit Baumwachs bestrichen, verwendet, und damit das Reis fest sitzt, der Papierverband noch mit einem baumwollenen Faden einigemal umwickelt. Die ganze Verrichtung geht bei einiger Uebung sehr schnell von Statten. Diese so veredelten Bäumchen werden im Keller, besser aber in einem Mistbeetkasten, aus welchem der Boden 3′ ausgeschachtet, eingeschlagen. Um die Bäumchen vor starkem Frost zu schützen, wird der Kasten mit Fenstern und Decken bedeckt, die nach Verhältniß der Witterung mehr oder weniger entfernt werden.

Im verflossenen Frühjahre konnte ich das Pflanzen der Bäumchen erst Ende April vornehmen, nichts desto weniger sind die Reiser bis auf wenige, kaum 5—6, sehr gut angewachsen und haben Triebe von 3′ und darüber gemacht.

Diese Veredlungsart wird auch in großem Maßstabe in Breslau, in den Baumschulen der Herren C. Breiter und J. Monhaupt, und zwar nicht bloß bei Aepfeln, sondern auch bei Birnen und Kirschen in Anwendung gebracht; beide Etablissements liefern gesunde und schöne Bäume.

III. Literatur.

Die Hebung des Obstbaues, von Hermann Haffner, Pomolog, Ehrenmitglied des Nürnberger Gartenbau-Vereins ꝛc. Nürnberg, Verlag von J. A. Stein. 1858. 8. 85 Seiten.

Eine kleine, vielfach interessante Schrift, welche der Verfasser, von dem Gedanken durchdrungen, dem Obstbau seines Vaterlandes Bayern in der kräftigsten und gründlichsten Weise aufzuhelfen, geschrieben, nachdem er bei einem zweimaligen längeren Aufenthalte in Hohenheim sich hinlänglich unterrichtet hatte, was in

Württemberg für Hebung der Obstcultur geschieht und von welchen Erfolgen die da getroffenen Maßregeln begleitet sind.

In der Einleitung schildert Herr H. Haffner, wie so viele grobe Fehler bei der Obstcultur gemacht werden, die in der That großartig sind. So wird S. 12 ff. z. B. von Baumpflanzungen erzählt, wie sie der Verfasser selbst mehrfach zu sehen Gelegenheit gehabt:

„Die zur Pflanzung bestimmten Bäume wurden mit denselben Wunden, die durch das Herausnehmen vermittelst der Reuthaue verursacht wurden, ohne alles weitere Glattschneiden derselben, von einem Nachschneiden oder richtigen Schnitt gar keine Idee, in das für sie bestimmte Pflanzloch gesetzt, welches entweder auf den Straßenrand, in den meistentheils sehr seichten Gräben desselben, oder auf dem Rand der letzteren angebracht ist, und einen Durchmesser von oft kaum 1 Fuß hat, so daß bei einer etwas umfangreicheren Wurzelkrone die weiter nach Außen gehenden Wurzeln zusammengezogen werden müssen, um mit aller Gewalt in das Loch eingezwängt zu werden.

„Bei einer solchen Pflanzung kann es wahrlich nicht wundern, wenn der größte Theil der alljährlich gesetzten Pflanzen nicht gedeiht, da das Absterben derselben schon in der gänzlich naturwidrigen Anpflanzung liegt, zu der sich meistentheils noch ein weiterer Uebelstand findet, nämlich der, daß die so gesetzten Bäume selbst noch um ein Bedeutendes tiefer gepflanzt werden, als sie auf ihrem früheren Standort gewesen, und es ist häufig zu finden, daß selbst bei umsichtigerer Vornahme von Straßenbepflanzungen, eben durch diese unrichtige und aus alten Vorurtheilen herstammende letztere Behandlung, dieselben nicht gedeihen.

„Ist nun auf diese Weise der Baum an seinem Standorte, so gibt ihm die große Vorsorge des Pflanzenden eine Stütze in Form eines Pfahls, der wo möglich noch einmal so lang wie der Baum selbst ist. Und weßhalb dieß? Damit er versichert sein kann, daß kein Wind im Stande ist, solchen zu knicken. Nichts darnach fragend, ob auch die Aeste durch den über sie hinaus ragenden Pfahl beschädigt werden oder nicht, ob auch auf dieser Seite, welche der Pfahl einnimmt, eine Lücke durch die ganze Krone des Baumes entsteht oder nicht."

Daß hier nicht übertrieben wurde, kann auch ich bestätigen.

Mangelnder Obstschutz ist wie an vielen andern Orten auch in Bayern ein großer Hemmschuh der Ausbreitung der Obstcultur, sowie auch dort, wenigstens in vielen Gegenden, bessere öconomische Benutzungsweisen des Obstes fehlen.

Der Verfasser geht Seite 21 auf die in Bayern von Seiten des Landw. Generalcomité's und einzelner Kreiscomité's sehr empfohlenen Wandergärtner über und schildert eine Wandergärtnerschule, welche ein Herr Beneficiat L. Koch in Gnotzheim in's Leben rufen soll. Die Einwände, die der Herr Verfasser gegen die Statuten dieser Anstalt macht, sind vollkommen begründet, wie überhaupt die ganze Idee der Wandergärtner eine sehr unglückliche ist, durch welche Leute niemals auch nur halb so viel geleistet werden wird, als durch gehörig praktisch und theoretisch eingeschulte Ortsbaumwärter, welche den Orten, wo

Digitized by Google

sie nützlich wirken sollen, selbst angehören. Es erinnern solche Wandergärtner gar sehr an die herumziehenden Baumpelzer, deren Arbeiten so vielfach zur Unzufriedenheit Veranlassung geben.

Im Abschnitt II. beantwortet der Verfasser die Frage: Welche Mittel sind vor Allem zur Hebung des Obstbaus in Bayern in Anwendung zu bringen? Zunächst wird vorgeschlagen, daß ein erfahrener und gehörig allseitig gebildeter Obstbaumzüchter Inspectionsreisen machen, über das Gesehene berichten und die Landleute zugleich berathen solle, wie sie ihren Obstbau zweckmäßig vervollkommnen können. Als zweites Hauptmittel zur Hebung der Obstcultur wird eine allgemeine Landesobstausstellung empfohlen und über die Einrichtung und den Plan derselben recht praktische Anleitungen gegeben. Als Ergebniß derselben soll dann ein möglichst genaues Verzeichniß der vorkommenden Obstsorten unter Angabe des Werthes derselben angefertigt und die der weitern Verbreitung würdigen Sorten ganz besonders empfohlen werden. Was den Unterricht in der Obstcultur betrifft, so spricht sich der Verfasser gegen den Unterricht der Schulkinder durch die Volksschullehrer unter Angabe sehr triftiger Gründe aus. Die Gründung einer Obstbauschule in Verbindung mit einer größern Baumschule wird vom Verfasser dringend empfohlen und die Hohenheimer Obstbauschule als Vorbild geschildert, und über die Beschäftigung der Obstbauschüler als Baumwärter, sowie über die Accordlöhne für die Hauptarbeiten das Nähere angegeben.

Aus dem Angeführten erhellt der reiche und mannigfache Inhalt dieser kleinen interessanten Schrift, welche gewiß ihren Zweck: zur Hebung des Obstbaus in Bayern beizutragen, nicht verfehlen wird. Möge der Verfasser darin für seine recht brave Arbeit seinen wohlverdienten Lohn erblicken.

E. L.

Illustrirtes Handbuch der Obstkunde.

Das 1. Heft, „80 Beschreibungen und Abbildungen von Apfelsorten nebst terminologischer Einleitung" enthaltend, ist bereits versendet und erfreut sich schon mehrfach recht günstiger Beurtheilungen; die Redaction besorgte Unterzeichneter.

Das 2. Heft, welches Birnen enthält, ist unter der Presse und wird im Beginn des nächsten Jahres vollendet werden. Die Redaction desselben besorgt Herr Medicinalassessor Jahn in Meiningen.

Von Herrn Dr. G. Liegel sind von circa 200 Pflaumensorten die Umrißzeichnungen und Steine eingesendet, welche letztere neben dem Umriß der Frucht dargestellt werden.

Für das 3. Heft, „100 Apfelsorten" enthaltend, sind folgende Beschreibungen und Abbildungen bereits eingeliefert und der Künstler ist mit der Anfertigung der letztern beschäftigt. Da wo zwei Namen angegeben, ist der eingeschlossene

Digitized by Google

zweite der ursprüngliche, während der erste der für das Handbuch vorgeschlagene abgekürzte ist.

Calvillen: Langer Himbeer-Apfel (L. rother H.), Körchower Richard (K. Grand-R.), Cornwalliser Nelken-A., Possart's Nalivia (P. Moskauer R.), Rother Gravensteiner, Gewürz-Calvill (Gelber gestr. Herbst-C.).

Schlotteräpfel: Knollen-Apfel (Württemb.), Rother Mauer-A., Gelber Mauer-A., Winterpostoph, Berliner Schafsnase, Marmelade-A., Sommer-Gewürz-A. (Weißer S.-G.-A. = Englischer Kant-A.).

Gulderlinge: Safranapfel.

Rosenäpfel: Erzherzog Johann, Virginischer Sommer-Apfel (V. Som.-Rosen-A.), Sommer-Rabau (Weißer S.-R.), Rother Sommer-Api, Gestr. Zimmt-A. (G. S.-Z.), Cludius Herbst-A. (Cludius' weißer früher Spitz-A.), Reval'scher Birn-A., Scharlachpepping (Scharlachrother Sommerp.), Rother Quarrendon, Holländischer Wein-A. (Gestr. H. W.), Bödicker's Wildling, Doppelter Agat-A., Böhmischer Rosen-A. (Großer B. S.-R.), Kleiner Favoritapfel, Braunschweiger Milchapfel.

Taubenäpfel: Burchardt's Carolin, Hilliard's Rosmarin, St. Louis-Apfel, Mayer's Tauben-A., Halbweißer Rosmarin, Rother Rosmarin, Neuer engl. Pigeon.

Ramboure: Großer grüner Rambour, Lütticher Rambour, Lothringer Rambour (L. Sommer-R.).

Rambour-Reinetten: Goldzeug-A., Rhode-Island (Grünl. von Rh.-J.), Gelbe spanische R., Reinette von Sorgvliet.

Einfarbige oder Wachs-Reinetten: Breiter Nonpareille (Neuer großer engl. R.), Rein. von Breda, Goldgelbe Sommerreinette, Hughe's Goldpepping, Weller's Eckenhagener, Süße Herbst-R. (Nienburger s. H.-R.), Willy's R. (Willy's gelbe R.), Diel's Rein., Zartschalige Rein. (Kleine z. R.), Süßer Bough, Goldapfel von Kew, Gelber Edel-A. = Golden noble, Gäsdonker Rein. (G. Gold-R.), Downton Pepping, Limonenpepping (Walliser L.), Franklin's Goldpepping, Bedfordshire-A. (Bedf. Foundling), Lüneviller Reinette.

Borsdorfer Reinetten: Edelborsdorfer (Edl. Winterborsd.), Zwiebelborsdorfer, Glanz-Reinette.

Rothe Reinetten: Rothe Winter-Parmäne, Rothe Sommer-Parmäne, Rein. Szechény, Rein. von der Bretagne, Süßfranke, Scharlachparmäne (Engl. scharlachrothe P.), Forellen-Rein., Langton's Sondergleichen, Gestreifte Sommer-R. (Rothe g. S.-R.), Röthliche Reinette = Kronen-R., Safran-R., Baumann's R. (Baumann's rothe Winter-R.), Pfotenhauer's R.

Graue Reinetten: Späte gelbe R., Graue Meißner R., Osnabrücker R. (Graue O.-R.), Bullock Pepping, Parker's Pepping (P. grauer P.), Grauer Kurzstiel, Carpentin, Graue portugiesische R.

Gold-Reinetten: Kleine Casseler R., Duquesne's Pepping, Croygate Parmäne.

Digitized by Google

Streiflinge: Großer Bohn-A. (Gr. rhein. B.), Winterbredeke, Französischer Prinzessin-A., Großer gestr. Süß-A., Weißer Mai-A., Brauner Mai-A., Leitheimer Streifl., Longville's Kern-A., Schwarzschillernder Kohlapfel.

Spitzäpfel: Meißner Citronen-A. (M. Winter-C.-A.).

Plattäpfel: Hawthornden (Apfel v. Hawthornden), Wetherill's Süß-A., Sternapi, Kugel-A., Kleiner Api, Kleiner Herren-A., Schorndorfer Wein-A.

Die Beschreibungen sind von Herrn Geheimerath von Flotow, Herrn Oberförster Schmidt in Balumberg, Herrn Direktor Fickert in Breslau, Herrn Superintendent Oberdieck und Unterzeichnetem.

Vorschläge über die Verbesserung der obigen Namen werden mit Dank angenommen.

Ed. Lucas.

Arnoldisches Obstcabinet.

Von den vom Herrn Kaufmann Heinrich Arnoldi zu Gotha in Porzellanmasse nachgebildeten Obstfrüchten ist unlängst bereits die 5. und 6. Lieferung erschienen, und halte ich es an der Zeit, von diesem immer erfreulicher fortschreitenden Unternehmen dem pomologischen Publikum weitere Nachricht zu geben. Herr Arnoldi hat fortgefahren, für die Vervollkommnung seiner Obstnachbildungen und den gehörigen Werth seines Unternehmens, das die Frucht eigener innerer Neigung zu der Pomologie und nicht der Speculation ist, Kosten und Mühe nicht zu scheuen, hat selbst bereitwillig mehrere schon fertige Nachbildungen verworfen, die mir nicht gehörig gelungen erschienen, und macht auch der junge Künstler, der die Nachbildungen besorgt, sichtbare Fortschritte in recht naturgetreuer Decoration der Früchte. Selbst der Rost an den mit Rost stark überzogenen Sorten, dessen Nachbildung Anfangs beträchtlichere Schwierigkeiten bot, ist bereits, wie die mitvorliegende, im Zustande der beginnenden Lagerreife dargestellte Gute Graue beweist, nahezu der Natur vollkommen entsprechend und bereits genügend naturgetreu dargestellt, so daß die Frucht hinreichend kenntlich ist. Bei dieser Frucht und der köstlichen Westrumb, deren Nachbildungen noch gemacht sind nach von mir 1857 gelieferten Früchten in gewöhnlicher Größe vom Hochstamme, ehe ich den äußeren Eindruck kannte, den das Zusammenschwinden der Nachformungen im Feuer um etwa $^1/_{10}$ oder $^1/_8$ bei kleineren Früchten macht, die dadurch dem Nichtkenner leicht etwas unbedeutend erscheinen, möchte ich die Abformen noch ein wenig größer wünschen; kenntlich sind sie indeß, und werde ich immer mehr mein Augenmerk darauf hinrichten, Herrn Arnoldi wo möglich so große Früchte, besonders von kleineren Sorten, zu verschaffen, daß die Nachbildung gleich die gewöhnliche wirkliche Größe einer guten Frucht vom Hochstamm erhält. Wie ich dazu Herrn Arnoldi voriges Jahr in Gotha eine ziemliche Anzahl recht geeigneter Früchte aus der dortigen reichen Ausstellung verschaffen konnte, so habe ich Gleiches dieß Jahr bei der Ausstellung in Wies-

Digitized by Google

baden, oder wo ich sonst schöne, charakteristische Früchte selbst hatte, oder unter mir gemachten Zusendungen fand, gethan, und liegt bereits für die weiteren Lieferungen eine ziemliche Menge fertiger Abformungen vor, an deren Decoration jetzt gearbeitet wird, worauf die ersten drei fertigen Exemplare mir immer zur Beurtheilung vorgelegt sind, ob sie hinreichend gelungen seien; und wie dabei die Herausgabe der Lieferungen von einem etwa eintretenden schlechten Obstjahre nicht mehr gestört werden kann, so liegen bereits auch die allermeisten der in Gotha zu allgemeinem Anbau besonders empfohlenen Früchte, so weit sie nicht schon in den bisherigen Lieferungen erschienen sind, zum baldigen Erscheinen mit vor.

Die 5. und 6. Lieferung enthalten folgende Früchte:

Prinzenapfel. Danziger Kantapfel (nunmehr die rechte Sorte in gelungener Decoration). Charlamowsky. Weller's Eckenhagener. Fromm's Goldreinette. Cludius' früher Spitzapfel. Römische Schmalzbirn. Eiförmige Augustin. Westrumb. Gute Graue. Sommer-Dechantsbirn. von Dachenhausen's Butterbirn.

Möchte nun auch das Unternehmen bei dem pomologischen Publikum immer mehr die rechte Aufnahme finden, zumal der Preis von 2 ⅙ Thlr. für 6 Nachbildungen, incl. Kästchen und gedruckter Beschreibung, ein sehr billiger genannt werden muß, da die Decorationen mechanisch und fabrikmäßig nicht gemacht werden können. Je mehr ich die Wichtigkeit dieses Unternehmens für eine genauere und richtige Obstkunde erkannt habe, je mehr werde ich auch meinerseits ferner dazu beizutragen suchen, daß auch die ächten Sorten in recht kenntlichen Nachbildungen erscheinen, worüber frühere Unternehmungen der Art den Käufern bisher hinreichende Sicherheit nicht darboten.

Jeinsen, Ende October 1858. **Oberdieck.**

Hilfs- und Schreibkalender für Gärtner und Gartenfreunde auf das Jahr 1859. Herausgegeben von Professor **K. Koch**. In zwei Theilen. 25 Sgr. Berlin, bei G. Bosselmann.

Der erste Theil bildet, als Schreibkalender, mit Raum von einer halben Seite für jeden Tag eingerichtet, in Leinwand eingebunden und mit Taschen und Bleistift versehen, ein sehr praktisches Taschenbuch. Dasselbe enthält außer dem eigentlichen Schreibkalender ein Hilfsbuch mit Tabellen für Aussaat, Pflanzen, Arbeitslohn, Münzen, Maße und Gewichte, Zinsberechnungen, ferner eine vollständige Portotaxe nach allen Ländern des In- und Auslandes.

Der zweite broschirte Theil enthält ein vollständiges Verzeichniß sämmtlicher Handelsgärtnereien in Deutschland, Oesterreich, Belgien und Nordamerika, sowie verschiedene wissenschaftlich-praktische Abhandlungen, auf die wir später zurückkommen werden.

Ed. L.

Digitized by Google

IV. Notizen und Mittheilungen.

Erfahrung und Anfrage

über die von Herrn Professor Koch in der Versammlung zu Gotha im Herbst 1857 mitgetheilte neue Oculationsmethode.

Diejenigen Herren, welche die Gothaer Versammlung deutscher Pomologen im vorigen Jahre besucht haben, werden sich einer Mittheilung des Herrn Professors Koch aus Berlin erinnern, nach welcher das Oculiren mit Erfolg in der Weise ausgeführt werden könne, daß man das mit etwas Holz ausgeschnittene Auge, statt solches nach der bisherigen Methode hinter die Rinde des Wildlings zu bringen, auf einen entsprechend großen Ausschnitt der Rinde des Wildlings aufsetze, und mit Baumwachs zureichend bedecke. Mir war diese Mittheilung höchst interessant, weil ich mir dachte, daß bei dieser Methode die zur Oculation auf das schlafende Auge sonst geeignete Zeitperiode eine nicht geringe Ausdehnung gewinnen könne. Bei einer Anzahl Oculationen in diesem Sommer brachte ich sie daher zur Ausführung, so zwar, daß ich auf einen Ausschnitt in der zur Seite angegebenen Form und Größe ein mit Holz versehenes Augenschild von gleicher Form und Größe aufsetzte, durch Wachsbänder sorgfältig bedeckte, und zureichend fest anzog.

Von allen diesen Oculationen ist mir auch nicht Eine gelungen; bei Lösung des Bandes zeigte sich das Augenschild dünne und ohne alle Verbindung mit dem Wildling, und auf der Fläche des auf letzterem gemachten Einschnitts hatte sich mehr oder weniger vollkommen eine neue Rinde gebildet. Wenn gleich der Sommer wegen seiner ungewöhnlichen Dürre für Oculationen sehr ungünstig gewesen ist, so glaube ich doch darin den Grund des Mißlingens nicht suchen zu können, weil manche der so oculirten Wildlinge einen schattigen Standpunkt und zureichende Bodenfeuchtigkeit hatten. Es muß daher wohl in der Art meiner Ausführung ein Fehler liegen, der das Verwachsen des Augenschilds mit dem Wildlinge verhindert hat. Ohne Zweifel befinden sich im Lesekreis unserer Monatsschrift noch manche andere Herren, welche die neue Oculationsmethode exercirt haben, und mir daher vielleicht nach den von ihnen gemachten Erfahrungen eine Belehrung in unserer Monatsschrift ertheilen können, worum ich wohl bitten darf, da die Sache ein allgemeines Interesse hat.

Es war meine Absicht, in unserer Versammlung dahier bei der Frage über die besten Veredlungsmethoden auch diesen Gegenstand zur Sprache zu bringen, leider konnte ich aber wegen Krankheit an den Verhandlungen keinen Theil nehmen. Herr Professor Koch, dem ich gleichzeitig mit meiner ihm zugesendeten Einladung zu unserer Versammlung dahier von den erzielten ungünstigen Resultaten Mittheilung machte, hat mir darauf noch keine Erwiderung zukommen lassen.

Wiesbaden, im Oktober 1858. **v. Trapp.**

Die Obsternte war in diesem Jahre hier in Oberschlesien eine kaum mittelmäßige. Die Bäume waren sehr reich mit Blüthenknospen besetzt, wurden aber auf vielen Orten durch den Apfel-Rüsselkäfer, Curculio pomorum, zerstört.

Die Preise der Aepfel und Birnen sind zur Zeit folgende:

Digitized by Google

Der	Pr.	Scheffel	Jungfernäpfel	4—5	Thlr.		
„	„	„	Borsdorfer	6—8	„	20	Sgr.
„	„	„	Schafsnasen	4—6	„	„	„
„	„	„	Rothe Wintertauben-Aepfel .	6—7	„	„	„
„	„	„	Rothe Reinetten	4—5	„	„	„
2	„	„	Rothe Stettiner	4—4	„	20	„
„	„	„	Gelbe Stettiner	4—4	„	20	„
„	„	„	Winterbalansche	8—10	„	„	„
„	„	„	Grumkower-Birn	5—6	„	„	„

Stoll.

Nachtrag zu meinem Bericht über die Wiesbadener Versammlung.

Bei Durchlesung der letzten Correctur meines vorn abgedruckten Berichtes finde ich, daß er manche nicht unwesentliche Lücken enthält. Derselbe ist aber schon ohnehin ziemlich lang geworden und da ein amtlicher Bericht über die Wiesbadener Versammlung in Bälde erscheinen wird, so könnte ich mich bezüglich der Unvollständigkeit meiner Arbeit wohl beruhigen.

Allein daß ich alle die schönen Excursionen und das Credenzen der herrlichsten Weine vergessen habe, das ist jedenfalls ein Unrecht, welches ich wenigstens nachträglich wieder gut machen muß. Doch muß ich bemerken, daß ich selbst leider nicht die Zeit fand, an diesen Excursionen Antheil zu nehmen, allein aus den Aeußerungen der rückkehrenden Freunde die vollste Zufriedenheit und den wärmsten Dank für das viele Interessante und Schöne, was ihnen dargeboten wurde, entnehmen konnte.

Diese Excursionen waren 1) auf den Dominial-Weinberg Neroberg und in die Baumschule des landwirthschaftlichen Vereins zu Hof Gaisberg, sowie die Besichtigung der Sammlungen des landwirthschaftlichen Instituts und Vereins daselbst, worunter besonders die an Sorten sehr reiche Collection in Wachs nachgebildeter Obstsorten die Aufmerksamkeit der Anwesenden fesselte.

2) Der Besuch des herzoglichen Dominialkellers, woselbst reichlich Neroberger Wein credenzt wurde.

3) Die Excursion auf den Niederwald bei Rüdesheim, einen der reizendsten Punkte des Rheingaus, woselbst sich eine Anzahl dortiger Weinproducenten sehr splendid gegen die Gäste bewies.

4) Darf ich nicht zu erwähnen vergessen, daß bei dem ersten Festmahle mousfirender Hochheimer von Burgeff u. Comp. credenzt wurde, der seine erheiternde Wirkung auf die Theilnehmer am Mahle nicht versäumte, und daß beim zweiten Festmahle der vortreffliche Cabinetswein Steinberger, welchen Se. Hoheit der Herzog der Versammlung zu spenden die Gnade gehabt, uns Allen eine unbegrenzte Hochachtung für den dortigen Weinbau einflößte. — Eine Aeußerung eines sehr tüchtigen norddeutschen Weinhändlers möge über die seltene Güte und den hohen Werth dieses herrlichen Weins maßgebend sein, der mir sagte, er würde sogleich von diesem Wein ein Stückfaß kaufen, wenn er die Bouteille für vier Thaler erhalten könne.

5) Wurde eine recht schöne Festgabe vertheilt, „die Griechische Kapelle bei Wiesbaden" und „das Mausoläum der verstorbenen Herzogin Elisabeth, Kais. Hoh., von Dr. Robert Haas," mit sehr gelungener schöner Abbildung, und um einen sehr geringen Preis von demselben Verfasser die „Rheingauer Geschichts- und Weinchronik" ebenfalls vertheilt.

Ed. Lucas.

Digitized by Google

Pomologisches Geschenk.

Die Sammlungen unserer Anstalt wurden in letzter Zeit durch ein höchst werthvolles pomologisches Geschenk vermehrt. Herr Dr. G. Liegel in Brannau schenkte nämlich seine ebenso praktisch eingerichtete als sehr reiche Pflaumensteinsammlung hieher, wodurch der verehrte ehrwürdige Veteran der deutschen Pomologen uns zu ganz besonderem Dank, der ihm Seitens der Akademie-Direction abgestattet wurde, verpflichtet hat. Diese Sammlung enthält 312 Pflaumen- und Zwetschensteinsorten.

Ed. L.

Personalnachrichten.

Unserem verehrten Mitarbeiter, dem bekannten eifrigen Beerenobstzüchter Heinrich Maurer, Kunst- und Handelsgärtner in Jena, wurde von Sr. K. Hoheit dem Großherzog von Weimar der Titel „Großherzoglicher Hofgärtner" gnädigst verliehen.

Correspondenz.

Herrn Pr. M. Vielen Dank für Ihre Nachträge; Herrn v. Tg. hatte ich allerdings in der Eile vergessen. Das Weitere werde ich beachten.

J. L. D. in C. Dem neuesten Bericht zufolge sind Sie doch dem Gartenbauverein untreu geworden; freilich ist Bienenhonig noch süßer als Birnhonig.

Hrn. G. J. J. in ? Warum bleiben wir so ganz ohne die weitere früher versprochene Nachricht?

Hrn. G. J. St. in M. Freundlichen Dank für das Uebersendete, was sogleich benutzt wurde. Auch wir hatten in der gleichen Zeit 130 R. Also nächstes Jahr sehen wir uns, so Gott will, einmal wieder.

Hrn. Dr. K. F. in B. Für Ihre sehr schätzbaren Beiträge, sowie für die freundliche und nachsichtsvolle Beurtheilung der bekannten Schriften vielen Dank! Für die Verbreitung der Monatsschrift geschieht durch den neuen Verleger sehr viel; namentlich hat derselbe an alle landwirthschaftliche Vereine Circuläre versendet.

Hrn. Dr. R. in L. Daß Sie mit unserem früheren Zögling so zufrieden sind, ist mir eine große Freude; die gewünschten Bücher werden in Ihren Händen sein; unter Kreuzband war es unmöglich sie zu senden.

Hrn. A. J. in M. Außer der Einleitung habe ich noch keine Sylbe des Birnenhefts zu Gesicht erhalten; Verleger und Drucker sind über den etwas langsamen Fortgang des Ganzen etwas unzufrieden. Von einem der Herren Mitarbeiter wurde die Nennung der Namen der Sorten für das 2. Heft in der Monatsschrift dringend gewünscht.

Hrn. P. G. in L. Ich glaubte Zeit zu finden, Ihnen ausführlich schreiben zu können, allein es dürfte kaum in Bälde möglich werden. Daß Ihr Beitrag sogleich dankbar benutzt wurde, werden Sie gesehen haben. Ihre Carmeliter-R. ist nach den angegebenen Merkmalen sicher echt, besonders wenn der Kelch offen ist, was Sie nicht erwähnen. Die Engl. rothe Winterparmäne ist ihr allerdings ähnlich und hat auch den Fleischwulst hier und da, ist auch von gleicher Güte, und ich möchte sagen ähnlichem Geschmack. Die Grüne R. kann die bei Ihnen vorkommende, der Carm.-R. ähnliche Frucht nicht wohl sein, da dieses eine weitaus verschiedene Sorte ist; übrigens sind die Beschreibungen in Fintelm. zu kurz, um darnach bestimmen zu können. Vielleicht senden Sie gelegentlich Herrn O. oder mir einmal einige Früchte davon oder geben diese einer Collection für die nächste Obstausstellung bei. –

Ed. L.

Digitized by Google

An die verehrlichen Abnehmer der pomologiſchen Monatsſchrift.

Vom nächſten Jahre ab erſcheint die

Pomologiſche Monatsſchrift

in unterzeichnetem Verlage. Die Erſcheinungsweiſe und der Preis der Zeitſchrift verbleiben wie bisher, dagegen werden wir beſtrebt ſein, durch eine angemeſſene Ausſtattung und namentlich durch Vermehrung der Illuſtrationen und anderen artiſtiſchen Beigaben, ſo wie ſolche für das richtige Verſtändniß des Textes nothwendig ſind, die Monatsſchrift ihrem Ziele immer mehr entgegenzuführen und ihr diejenige Theilnahme zu gewinnen ſuchen, welche zu erreichen in ihrem Plane liegt.

Indem wir hievon Mittheilung machen, erſuchen wir, die Beſtellungen für den nächſten Jahrgang bei der Poſt wie bei den Buchhandlungen rechtzeitig zu machen. Die vielen Freunde der Monatsſchrift werden aber von uns noch beſonders gebeten, im Kreiſe ihrer Bekannten und wo ſonſt möglich, für die Empfehlung und Verbreitung gütigſt zu wirken.

Stuttgart, im November 1858.

Ebner & Seubert.

Wir freuen uns ſehr, daß es uns gelungen iſt, eine der erſten Verlagshandlungen Deutſchlands, dieſelbe, welche auch unſer Illuſtrirtes Handbuch der Obſtkunde übernommen hat, für unſere pomologiſche Monatsſchrift zu gewinnen, und bitten unſererſeits alle Freunde und Gönner in Nähe und Ferne mitzuwirken für die thunlichſte Verbreitung unſeres Blattes, als Organs der deutſchen Pomologie und des deutſchen Obſtbaus.

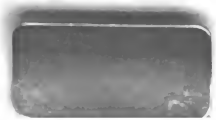
Die Redaction.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

YD 15502



Digitized by Google